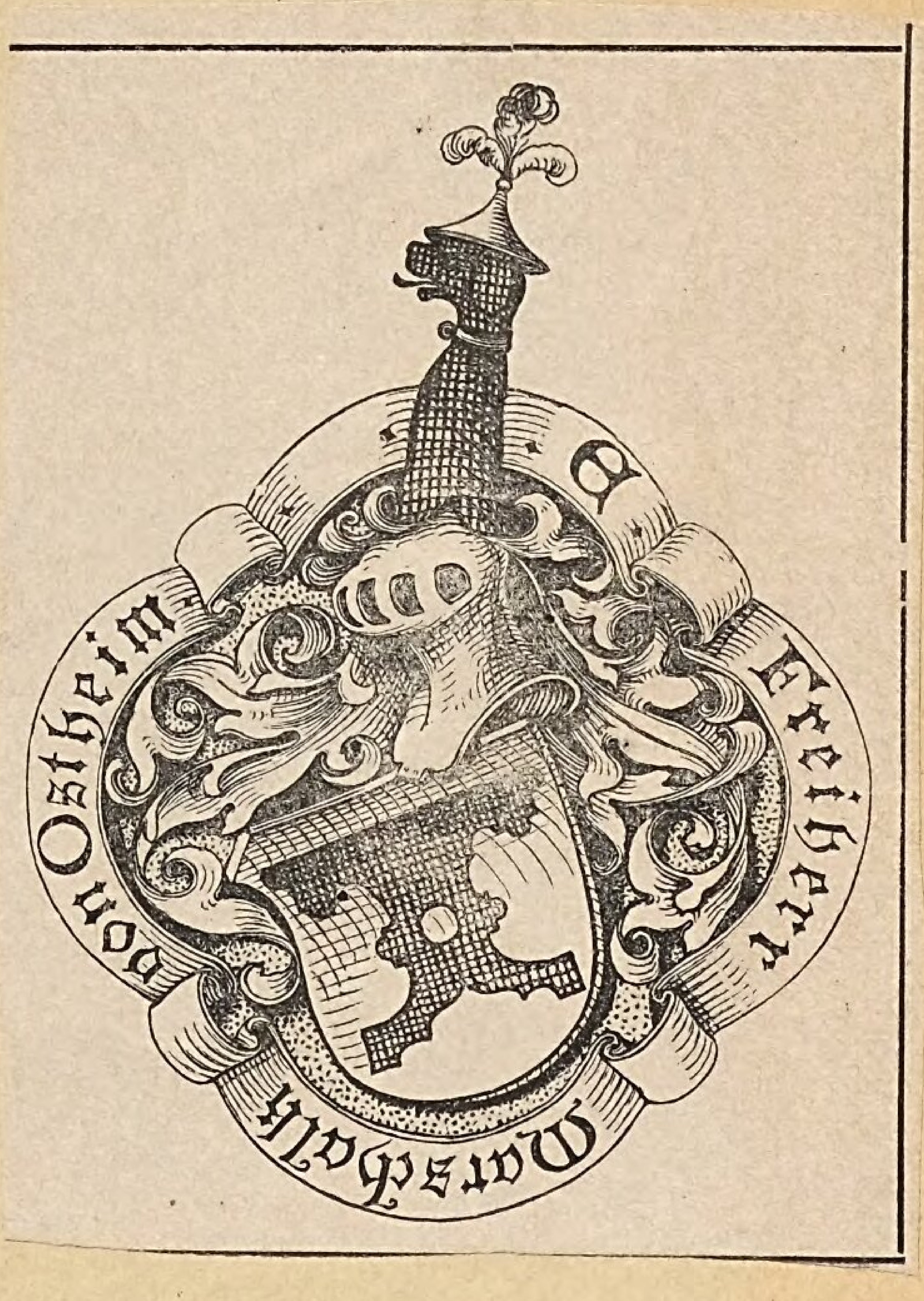

Freiherr Marschalk von Ostheim.

Das Weinbuch.

Wesen, Cultur und Wirkung des Weins;
Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt;
Behandlung der Weine im Keller.

Nach

Shaw, Denman, Franck, Jullien und mit Benutzung officieller
und directer Mittheilungen sowie eigner Erfahrung

bearbeitet

von

Dr. Wilhelm Hamm.

Mit 13 in den Text gedruckten Abbildungen.

Leipzig
Verlagsbuchhandlung von J. J. Weber.
1865.

Vorwort.

Unter der reichhaltigen deutschen Literatur des Weinbaus und der Weinbehandlung befand sich bisher noch kein Werk, welches eine Uebersicht der gesammten Wissenschaft vom Wein mit einer charakterisirenden Darstellung der ganzen Weinproduction der Erde vereinigt hätte. Die „Topographie de tous les Vignobles connus“ von Jullien, im Jahre 1832 durch Arago der Akademie der Wissenschaften in Paris vorgelegt und von dieser mit dem Preise der mathematischen Classe gekrönt, ist veraltet, wie ihre zu Quedlinburg 1833 erschienene Uebersetzung; außerdem steht dies an und für sich werthvolle Werk der Cultur und Chemie des Weins, sowie seiner Behandlung, ziemlich fern. Gerade in der neuesten Zeit haben diese aber die größten Fortschritte gemacht, hat die Wissenschaft Fuß gefaßt in der Praxis und die letztere angefangen, Grundsätze an die Stelle des Zufalls treten zu lassen. Das Bedürfniß nach einem Werke, welches sowohl dem größeren Publikum, wie auch

den Männern vom Fach eine verständliche, authentische und zugleich angenehme Darstellung der Rebencultur, des Wesens und Charakters aller Weine und der Kellerwissenschaft geben soll, schien sich zuerst in England geltend gemacht zu haben. Daselbst erschienen 1863 und 1864 kurz nach einander verschiedene Weinbücher, von welchen wir vorzugsweise nennen: The Vine and its Fruits, more especially in relation to the production of Wine etc. by James L. Denman — und: Wine, the Vine and the Cellar, by Thomas George Shaw. Das letztere Buch hat binnen Jahresfrist schon eine zweite vermehrte Auflage erlebt. Eine Ueberführung desselben in die deutsche Literatur schien daher nützlich und eine dankbare Aufgabe, welche ich auf Wunsch des Herrn Verlegers, meines sehr werthen Freundes, um so lieber übernahm, als mir das Gebiet kein neues, sondern ein längst wohlbekanntes war. Habe ich doch einen Theil meiner jugendlichen Lehrzeit auf einem Weingut Rheinhessens als Eleve zugebracht, habe ich doch bei vielen Fahrten durch Europa und weiter gar manches edle Gewächs an der Quelle gekostet und mir ein Urtheil darüber bilden können; nicht zu vergessen die seit zwanzig Jahren fleißig besuchten industriellen und landwirthschaftlichen Ausstellungen, bei welchen stets das edelste der Producte eine bevorzugte Stellung einnahm, und von wackeren Freunden gern frische Kräfte zur schweren Prüfung herangezogen wurden. (Mit Wehmuth gedenke ich unter ihnen insbesondere des für die Oenochemie viel zu früh heimgegangenen Professors Dr. Walz in Heidelberg.) Bei näherer Durchsicht des Shaw'schen Werkes mußte ich jedoch zu der Erkenntniß kommen, daß es bei vielem Lobens-

werthen in Bezug auf seinen Inhalt so specifisch britisch sei, um eine gänzliche Ueberarbeitung für das deutsche Publikum zur gebieterischen Pflicht zu machen. Diese übergebe ich hiermit. Sie hat mich mehr Zeit und Mühe gekostet, als es wohl den Anschein hat; verhältnißmäßig mehr, als irgend eines der früher von mir veröffentlichten Werke. Es galt nicht nur eine außerordentlich weitläufige und starke Literatur zu bewältigen — bei deren Beschaffung mein Herr Verleger mich sehr wesentlich unterstützte, wofür ich ihm hier besonderen Dank abstatte —, sondern auch da, wo zuverlässige Quellen gänzlich fehlten, diese aufzusuchen und directe Mittheilungen zu veranlassen. So standen mir nicht allein viele Privatberichte zu Gebot, sondern auch officielle Mittheilungen, so daß das vorliegende Werk vieles ganz Neue, Zuverlässige bringt, was man anderwärts vergeblich suchen wird. Um den Lesern nur einigen Anhalt zu geben, fühle ich mich verpflichtet, nachstehend die verschiedenen Quellen zu nennen, aus welchen ich, neben den im Text speciell angeführten, geschöpft habe. Zu der Einleitung „Der Wein und sein Wesen" wurden benutzt die Schriften von Unger, Daubeny, Magerstedt, Meyer, Fallmerayer, Wagner, Dornfeld, Schouw, Kecht, Hecker, Kölges, Mulder, Liebig, Gall, Johnston, Walz, Pasteur, Mohr, Fauré, Hassall, Pohl, Moleschott, Reclam und einer nicht geringen Zahl von Poeten, deren Lob des Weins in verschiedenen Stimmungen es aufzufassen galt. Ueber die deutschen Weine stand mir vor Allem der für die Zollvereinsstatistik gelieferte Bericht meines Freundes H. Jäger in Eisenach zu Gebot; sodann officielle Mit-

theilungen aus Sachsen, Baden, Bayern, Württemberg, Preußen; die statistischen Rundschauen von v. Lengerke; die Arbeiten von Muhl über den Weinbau an der Mosel und Saar; von Thränhardt über den Saaleweinbau; von Hecker und v. Trapp über Rheingau und Johannisberg; von Dornfeld über Schwaben; von Schödler über die deutschen Schaumweine; endlich die Protocolle der Versammlungen deutscher Wein- und Obstproduzenten und Hellrung's leider unvollendeter Atlas der Weinländer. Oesterreichs großartiger Weinbau konnte verdiente Würdigung finden nach den officiellen statistischen Mittheilungen in den Catalogen zu den Ausstellungen in Wien, Paris und London; nach der österreichischen Productionsstatistik von Reden und Hlubek's besonderer Darstellung. Directe Mittheilungen verdanke ich Herrn Pfarrer J. Lander zu Schäßburg in Siebenbürgen, Herrn Oekonom Joseph Möser in Meran; über Ungarn und die Militärgrenze den Schriftchen von Morocz, Waßner; ferner den Prof. HH. Dr. Pohl, Schams, Hecker, Wertheim, Scherzer, sowie den Berichten über die Versammlungen deutscher Land- und Forstwirthe zu Brünn und Prag. Ueber die schweizerischen Weine stand mir zunächst eine ganz zuverlässige Mittheilung aus dem statistischen Büreau in Bern durch Herrn J. Dubach zu Gebot; außerdem benutzte ich Franscini, Tschudi, sowie eigene Erfahrungen aus meiner Lehrerzeit in Hofwyl. Für Frankreich bot zunächst Jullien ein vortreffliches Material; sodann das ausgezeichnete Werk: „Traité sur les vins du Medoc" par W. Franck; V Edition, Bordeaux 1864 — die vollendetste Monographie auf

diesem Gebiet. Nächstdem benutzte ich die Werke des Oenologen Dr. Guyot, die officiellen Statistiken des Journal d'agriculture pratique, Denman und Shaw. Ganz gehört dem Letzteren das Capitel über die Champagnerfabrikation, welche manches Neue bieten dürfte; es versteht sich von selbst, daß ich Ergänzungen eingeschaltet habe, wo es mir geboten dünkte. Ueber die Weine Italiens waren directe Mittheilungen von Gasparini in Neapel zur Hand; ferner die Schriften von Jacini, Sartorius von Waltershausen, Sismondi und Ridolfi. Die Weine Griechenlands konnten nach früheren Zuschriften von Hofgärtner Schmidt in Athen, nach den Werken von Fraas, Landerer u. A. näher beschrieben werden. Von der spanischen Weincultur geben die von Professor Willkomm mir gelieferten eingehenden Schilderungen ein treues Bild, welches aus den verschiedensten Schriften von v. Minutoli, v. Thurm u. A. ergänzt wurde. Die äußerst interessanten Angaben über Weinbereitung, Weinhandel und Weinbau in Portugal lieferte Shaw, welcher hier als erster Fachkenner spricht; doch wurden auch Denman und Jullien zu Rath gezogen. Von Madeira's Production und deren Verfall hat Professor Dr. H. Schacht am eingehendsten berichtet (leider ist dieser treffliche Botaniker 1864 zu Bonn gestorben). Ueber das Cap waren die Skizzen von Kretzschmar hauptsächlichste Quelle, zumal da die Briten über die Weinerzeugung dieser Colonie nicht gut zu befragen sind. Die Notizen über Marokko und Algier stammen von v. Maltzahn und Duval. Für die Weine der Türkei bot der Bericht über die Ausstellung von Constantinopel 1863

zuverlässige Notizen; die der Donaufürstenthümer, Neurußlands und der Krim kenne ich aus längerem Aufenthalte in jenen Ländern; außerdem benutzte ich die Schriften von Tardent, Mittheilungen in dem Unterhaltungsblatt für deutsche Ansiedler im südlichen Rußland, und die officiellen Berichte an das Handelsministerium. Ueber die asiatischen Weine mußten zerstreute Notizen aufgesucht werden bei Alexander Dorn (Bericht von 1863), Moritz Wagner, Kerr-Porter, Morier, Chardin, Faust (in Regel's Flora). Die amerikanischen Weine wurden besprochen an der Hand von Fleischmann, Wagner und Scherzer, Pulsky, nach dem Berichte des preußischen Consuls in Cincinnati, ferner nach F. Gerstäcker, welcher freundschaftlich auch directe Erläuterungen gab. Der letztere Reisende war auch Quelle für Australien, nächst dem Berichte der Times, Denman, Shaw. Zu dem Allen hatte ich das Glück, meinen Apparat zu verstärken durch eine Reihe von seltenen Weinkarten aus Augsburg, Ungarn, Paris und New-York, welche ich der Güte von Freunden verdankte. Der letzte Abschnitt endlich ist mit zu Hilfenahme der bewährtesten Weinschriftsteller meiner nicht unbedeutenden Bibliothek, nach Shaw und Denman, Dornfeld, Fauré, Mittheilungen meines Freundes, des Herrn Weinhändlers Kaltschmidt in Leipzig, so wie nach eigenen Beobachtungen so übersichtlich und instructiv als möglich zusammengestellt worden.

Das vorliegende Werk ist daher keine Uebersetzung, wenn es sich gleich eng an ausländische Vorbilder lehnt. Shaw ist einer der renommirtesten Weinhändler Londons; seine Kennt-

niß der portugiesischen, spanischen und französischen Weine ist unvergleichlich; ebenso wird Niemand die Beziehungen des britischen Weinhandels zu dem Continent besser verstehen und darzulegen wissen. Anderweit ist er aber weniger daheim. So widmet er dem gesammten deutschen Weinbau nur 22 Seiten, wovon 4 auf vier bekannte deutsche Weinlieder fallen (in der 2. Auflage), während die Darstellung des französischen 131 Seiten, die des spanischen 48, des portugiesischen 75 Seiten einnimmt. Dies ist eine Verkürzung zu unserem Nachtheil, welche nicht im richtigen Verhältniß zu der Bedeutung der deutschen Weinproduction steht. Die Cultur und Chemie des Weins ist ungenügend, die Kellerbehandlung nur aphoristisch gegeben; es fehlen ganz die Weine Oesterreichs, Norddeutschlands, der Donauländer, Asiens &c. Hier war demnach Ergänzung, resp. zweckmäßige Eintheilung geboten. In Berücksichtigung alles Dessen darf ich die Hoffnung aussprechen, daß dem deutschen Publikum mein Buch eine belehrend unterhaltende Lectüre bieten möge. Ich bin gewiß, daß es Manches bringt, was selbst Leuten von Fach neu und von Interesse sein wird. Dahin zähle ich z. B. die Darstellung von der Bereitung des Portweins; die Notizen über die Champagnerfabrikation und Consumtion; viele bisher fast unbekannte Thatsachen über die Weine des Orients, Amerika's und Asiens; die officiellen statistischen Angaben; die directen Mittheilungen über einzelne Gegenden u. s. w. Ich habe mich nach Kräften bestrebt, den trockenen Ton des Topographen oder Oenologen zu vermeiden und durch eingestreute geschichtliche Daten, Anecdoten und Poesien eine abwechselungreiche Lectüre zu schaffen.

Es wird dieses Buch nicht nur dem Weinproducenten und dem Weinhändler zur Instruction gereichen können, sondern Jedem von Nutzen sein, der gern ein Glas Wein trinkt. Und da deren Viele sind im lieben deutschen Vaterlande, so wird es ja auch freundliche Stätte finden. Es sei der gastlichen Aufnahme empfohlen, die der Wein so gern vermittelt und so edel verschönt.

Leipzig, im April 1865.

Dr. **Wilhelm Hamm.**

Inhaltsverzeichniß.

Das Weinbuch.

Einleitung.

Der Wein und sein Wesen.

Auf grünen Bergen wird geboren,
Der Gott, der uns den Himmel bringt;
Die Sonne hat ihn sich erkoren,
Daß sie mit Flammen ihn durchdringt.

Omnia vastatis ergo quum cerneret arvis
Desolata deus, nobis felicia vini
Dona dedit, tristes hominum quo munere fovit
Reliquias, mundi solatus vite ruinam.

Le vin est l'ami de l'homme.

Good wine makes good blood, good blood causeth good humours, good humours cause good thoughts, good thoughts bring forth good works, good works carry a man to heaven — ergo good wine carrieth a man to heaven.

Wein — schon das Wort, dessen Gleichklang die arischen Sprachen alle durchtönt, scheint begabt mit der Kraft, Freude zu wecken, das Gemüth zu erregen, wie sein Begriff. Fast so lange die Menschheit existirt, sind ihr Mittel zur Steigerung der Lebensthätigkeit, zur Reizung und Spannung der Nerven, bis zur Betäubung, ein Bedürfniß, eine Nothwendigkeit gewesen. Die letztere ist tief begründet im Wesen des menschlichen Organismus. — Ohne Zweifel, sagt Unger in seinen botanischen Streifzügen auf dem Gebiete der Culturgeschichte, ist es das segensreiche Bild des Schlafes und des Traumes, welches den Instinct des Menschen anspornte, jene Mittel ausfindig zu machen, diese ihm von der Natur zu seiner Erholung und Wiedergeburt dargebotene Gabe möglichst zu sichern und mit den wonnigsten Bildern zu beleben. Es läßt sich behaupten, daß das Bestreben, die beseligenden Zustände und Traumbilder sich voll

kommen dienstbar zu machen, nach den ersten gelungenen Versuchen das ganze Verlangen des Menschen erfüllt habe. Und so sehen wir in der That, wie der Mensch unter allen Zonen sich sein Universalmittel gegen Schmerz, Sorge und Kummer, sowie gegen die ebenso unerträgliche Farblosigkeit des Lebens zu verschaffen gewußt hat, und wir können gegenwärtig nur seine Ausdauer bewundern, mit der jene Entdeckungen gemacht, und den Scharfsinn, mit dem er jene Eroberungen zu erhalten und zu erweitern verstanden hat. Der roheste Wilde und der civilisirteste Weltmann, von demselben Bedürfniß erfüllt, reichen sich hierin die Hände.

Das älteste, bekannteste, am weitesten verbreitete jener „kummerverscheuchenden" Erregungsmittel ist der Wein — der gegohrene Saft der Traube, der Frucht der Rebe oder des Weinstocks. Die Nachrichten über ihn reichen bis zu den fernsten Grenzen der historischen Zeit und verlaufen darüber hinaus in die Dämmerung der Mythe. „Noah fing an und ward ein Ackermann und pflanzte Weinberge", erzählt die Genesis und zahlreiche Stellen der Bibel bestätigen das Alter des Weinbaues und Weingenusses, wenn gleich die riesige Weintraube, welche die zwölf Kundschafter vom Bache Eskol holten und „ließen sie zween auf einem Stecken tragen" wahrscheinlich kein Product der Rebe, sondern ein großer, traubenartiger Fruchtbündel des Pisang, Musa paradisea, war. Die alten Griechen und Römer widmeten bekanntlich dem Wein einen eigenen Cultus. Ein besonderer Gott vertrat ihn, Bakchos oder Bacchus (auch Dionysos, Bromios, Lyäos und Liber genannt), der Sohn des Zeus und der Semele. Tief sinnreich erzählt die Mythe von ihm. Dem von der Juno verfolgten Götterkinde waren Ammen die Bergnymphen des Nysa; seine Erziehung lag ob den Musen, den Panen oder Faunen und dem alten Silen mit seinem Satyrngefolge. Nach einer anderen Version war Dionysos der Sohn des Zeus und der Persephone (Proserpina; also des Himmels und der Erde); der schuldlose Götterknabe ward von den Tita-

nen, den feindlichen Gewalten, die den ewigen Göttern entgegenstehen, mitten in seinen unschuldigen Spielen überrascht und zerrissen, seine Glieder weithin verstreut; aber Athenä (Minerva), die Vertreterin der göttlichen Vorsehung, sucht und bringt das noch schlagende Herz, und aus diesem entsproß der Weinstock, der ewig lebende und niemals aussterbende Baum nach dem Worte der Alten. (Böttricher.) Den Bacchus dachten sie sich als einen schönen, anmuthigen Jüngling, von mehr weiblicher als männlicher Bildung. Von seinen Weltzügen erzählt die Mythe, indem sie die Verbreitung des Weinstocks über den Erdkreis allegorisirt. Umringt von seinem begeisterten, lärmenden, trunkenen Gefolge, den Bacchanten und Bacchantinnen, zog der Gott in seinem von Panthern gezogenen Wagen durch ganz Asien, über Arabien, Aegypten und Lybien zurück nach Griechenland, überall Segnungen und Freude verbreitend. Erst später wanderte er aus dem sonnigen Hellas auch nach Italien, endlich mit den Phociern nach Iberien und Gallien. Die Bacchusverehrung fand ihren Gipfel in den Festen der griechischen Dionysien, welche alljährlich zur Zeit der Weinlese gefeiert wurden; die Römer ahmten diese Taumelfeste in ihren Bacchanalien nach, die jedoch dermaßen ausarteten, daß der Senat sie schon 186 v. Chr. aufhob. Die große Wichtigkeit, welche das Alterthum der Weincultur beilegte, geht schon aus den vielen ihr gewidmeten Festlichkeiten hervor. Die Griechen feierten außer den erwähnten die Lenäen oder Kelterfeste; die Anthesterien, wenn der junge Wein trinkbar war; nebenbei gab es noch besondere Mysterien des Bacchuscultus. Die älteste Völkerschaft, von welcher wir wissen, daß sie den Weinbau betrieb, waren die Phönizier; sie hatten die Rebe gebracht nach den Inseln des Mittelmeers Chios, Tenedos, Mitylene. Ihre Nachfolger, die Karthager, welche überhaupt der Bodencultur ungemeine Aufmerksamkeit widmeten, kannten schon 550 v. Chr. die Bereitung der Ausbruchweine, wie aus den Fragmenten ihres Landsmannes Mago hervorgeht, des ältesten Schriftstellers über Landwirthschaft, den die Römi-

schen vielfach citiren und ausbeuten. In Aegypten verehrte man den Osiris als Spender des Weins; Herodot und Theophrast erzählen von dem ägyptischen Weinbau, nicht minder bildliche Darstellungen und Münzen. Der alte Geograph Strabon berichtet von den Weinbergen des arsinoitischen Nomos (das heutige Fajum); daß in Maurusia (der Berberei) der Weinstock eine von zwei Männern kaum zu umspannende Stärke erreiche und ellenlange Trauben liefere. Auch das alte Persien erzeugte treffliche Weine, die von Baktriana, Ariana, Hyrkania und Margiana, vor allen aber den von Chalybon, den kostbarsten Asiens, der nur auf der Könige Tisch kam. In China soll ehedem der Weinbau viel betrieben, aber durch Gesetze wieder ausgerottet worden sein. Ob Indien ihn im Alterthum kannte, ist ungewiß. Zwar erstreckt sich der Bacchuszug ausdrücklich nach dem fernen Osten und die Alten verehrten auch den indischen oder bärtigen Bacchus, aber nicht als Verbreiter der Weincultur, sondern als Erfinder des Ackerbaues, welcher die Menschen lehrte, Stiere vor den Pflug zu spannen, weshalb auch dieser Gott häufig mit Hörnern abgebildet erscheint. Mit aller Sicherheit geht jedoch aus Mythe und geschichtlicher Ueberlieferung hervor, daß der Wein aus dem Morgenlande stammt, mit der Cultur seinen Triumphzug westwärts über die Erde genommen hat und nimmt.

Die Weinrebe, der Weinstock (mit dem kennzeichnenden Beiwort „der edle“) Vitis vinifera (V. Classe, 1. Ordn. nach Linné, Ampelideen oder Sarmentaceen) ist ein Kletterstrauch, welcher ursprünglich nicht in Europa heimisch, aber durch vieltausendjährigen Anbau längst zu einer Culturpflanze geworden ist. Das eigentliche Vaterland der Rebe ist nur annähernd bekannt. Schon Strabon widerlegt die Annahme, es sei in Indien zu suchen: „Von den Weisen redend, sagt Megasthenes, die Bergbewohner seien Verehrer des Dionysos, dessen Kennzeichen sie beschrieben, namentlich den wilden, nur bei ihnen wachsenden Weinstock, den Epheu &c. — Doch das sind fabelhafte und von Vielen widerlegte Sagen, be-

sonders hinsichtlich des Weinstocks und des Weins. Denn jenseits des Euphrates liegt noch viel von Armenien, ganz Mesopotamien und weiterhin Medien bis gen Persien und Karamanien; ein großer Theil aller dieser Länder wird aber als rebentragend und weinreich gerühmt." — So hat man sich demnach schon vor Beginn unserer Zeitrechnung um die Heimath des Weins gestritten und schon damals ward Indien als dieselbe verworfen. Zwar wird der Berg Nysa (die Nordseite des Hindukusch) die „Wiege des Bacchus" genannt, allein es ist Thatsache, daß dort die Weintraube nicht mehr reift, wie sie denn in ganz Indien heutzutage fast unbekannt ist. Wahrscheinlich liegt hier eine von den ältesten Zeiten her datirende Verwechselung mit Nicäa in Thracien vor. Auch in Persien und Medien (Kabulistan) kann nach Unger der Weinstock, obgleich frühe daselbst angebaut, nicht heimisch gewesen sein, da er gegenwärtig nicht mehr wild, nur verwildert daselbst zu finden sein soll (?), auch das Klima dagegen spricht. Aller Wahrscheinlichkeit nach ist das Land Kolchis, die Südost-Provinz des Pontus, das Vaterland der edlen Rebe. Denn dort, wie in dem wonnevollen Buschwald von Imerethien und Mingrelien, wächst sie heute noch wild und in allen Abstufungen der Cultur, üppiger, gewaltiger, naturwüchsiger, wie sonst irgendwo in der Welt. Wunder erzählen die Reisenden davon. So Fallmerayer: „Das Gefilde strotzt in üppiger Fülle. Die Weinrebe ist hier aller Zucht entwachsen; hier sah ich sie zum ersten Male wild; mit kleinbeerigen Trauben behangen, kriecht sie über Felsen, steigt auf die Bäume hinauf, schwingt sich, wie die Lianen, in kunstlosen Guirlanden über den Erdspalt, und wuchert ungebändigten Triebs noch mitten im Dornbusch. Aber sie buhlt umsonst, Niemand streckt bei der Fülle süßer Trauben die Hand nach ihren herben Früchten aus." — „Die Rebe steigt über den Gipfel der hochstämmigen Ulme, des dunkelgrünen Ahorn, des riesenhaften Nußbaumes hinauf und breitet sich in langen, schattenvollen Schwingen über das Laubdach aus. Die Gurken- und Kürbis-

staude schleicht der Rebe nach und im Herbste strotzen ihre wunderlichen, ellenlangen Gebilde mit der Fülle reifer Trauben unter demselben Laub hervor. Pflanzen, die in Europa demüthig auf der Erde kriechen, klimmen in Kolchis hochmüthig die Bäume hinan. Bis hundert Oken (200—250 Pfund) Trauben gibt in guten Jahren zu Kerasunt der Rebstock eines einzigen Baumes; aber nur selten und nicht regelmäßig zähmt das Winzermesser den geilen Trieb." — — Und Moritz Wagner: „Die edelste Figur in der jungfräulichen Vegetation von Kolchis spielt die Rebe. Hier ist ihr ursprüngliches Vaterland; hier spendete sie dem Bewohner zu allen Zeiten die kühlende Frucht und den glühenden Trank; von hier breitete sie sich nach Kleinasien und Europa aus, um überall Leiber zu stärken, Geister zu beflügeln und Herzen zu erfreuen. Die kolchische Rebe erscheint in einer Pracht, Fülle und Größe, wie sie dem Abendländer nie zu schauen gegönnt ist." — Doch erzählt der nämliche Reisende auch aus Persien: „Die wilde Waldrebe gedeiht in Masenderan (südlich vom Kaspi-See) eben so üppig und kräftig und spielt, bis in die höchsten Waldbaumwipfel sich schlingend, eine ebenso prächtig-königliche Figur als in Kolchis und an den Ufern des Phasis." — Auch die Sage von Noah läßt eine sehr frühe Cultur der Rebe zwischen dem Kaukasus und dem Ararat vermuthen. Wenn demnach gleich ohne directes Zeugniß, darf immerhin die Ostküste des Pontus Euxinus als das wirkliche Vaterland des Weinstocks gelten. Von hier aus wanderte er wahrscheinlich zuerst ostwärts durch Hyrkanien (Masenderan und Chorasan) nach dem Gebirge Nysa, das seinem Weiterdringen eine Grenze setzte; gleichzeitig aber gen Westen durch alle Lande der alten Welt.

Wie von den meisten wichtigen Nutzgewächsen gibt es auch von der Rebe nur eine einzige Art, Vitis vinifera; alle übrigen, als solche aufgestellten, wie Vitis labrusca, V. laciniosa, V. lacinata, V. vulpina, V. apiana etc., sind blos Abarten. Dagegen unterscheidet sich die edle, durch die Cultur herangebildete Rebe von ihrer wilden Stammmutter wesentlich sowohl im gan-

zen Habitus, wie namentlich auch in den Producten, den Trauben. Diese sind bei dem wilden Weinstock kleinbeerig, dickschalig, hart und von herbem, säuerlichem Geschmack. Derart waren auch die wilden Reben, welche die ersten Entdecker Nordamerika's, die isländischen Normannen (im Jahre 1000 n. Chr.) in dem heutigen Massachusetts fanden, und darnach das Land Vinland, Land des Weins, benannten. Die in Amerika wildwachsende Catawba-Rebe, V. labrusca, wird von Vielen allerdings für eine besondere Art gehalten, doch wohl mit Unrecht, da in der That alle unterscheidenden Merkmale der Species fehlen. Es läßt sich auch aus den wilden Trauben Wein gewinnen, der jedoch sauer, herb und wenig haltbar ist. Die hauptsächlichsten Veränderungen, welche die Rebe durch die Cultur erfahren hat, kennzeichnen sich in der äußerst wechselnden Gestalt und Behaarung der Blätter, sowie in der Form, Farbe, Größe und dem Geschmack der Beeren. Man kennt darnach heutzutage mit Bestimmtheit über 1400 verschiedene Varietäten der Weintraube, deren Classification und Beschreibung eine eigene Wissenschaft, die Ampelographie (von dem griechischen Ampelos, die Weintraube) bildet. Je nach dem Gebrauch unterscheidet man Weintrauben und Tafeltrauben; nach der Farbe der Beeren: Weiße und Rothe; Blaue und Schwarze. Die vorzüglichsten in Europa cultivirten Traubensorten sind nach dieser Eintheilung die folgenden:

A. Weintrauben. I. Weiße und rothe Trauben. 1. Der Orleans. 2. Der weiße Räuschling. 3. Der Traminer. 4. Der rothe Malvasier. 5. Der Veltliner. 6. Der weiße Hängling. 7. Der Elbling (die verbreitetste Traubengattung in ganz Europa). 8. Der weiße Kleinedel. 9. Der Rothurban. 10. Der weiße Clevner. 11. Der Ruländer. 12. Der Sylvaner (Oesterreicher; nächstverbreitetste Sorte). 13. Der gelbe Ortlieber. 14. Der weiße Tokayer. 15. Der weiße Süßling. 16. Der rothe Raifler. 17. Der weiße Rothgipfler. 18. Der weiße Burgunder. 19. Der Fütterling. 20. Der

Riesling (die edelste deutsche Weintraube). 21. Der weiße kurzstielige Champagner. 22. Der Heunisch (Hunnisch, d. i. Ungarisch). 23. Der weiße Welschriesling. 24. Der rothe Hans (auch kleiner Veltliner). 25. Der rothe Trollinger. 26. Der Gutedel. 27. Der Muskateller. II. Blaue und schwarze Trauben. 28. Die blaue Eicheltraube. 29. Der blaue Augster. 30. Der blaue Marokkaner. 31. Der blaue Blüssart (auch schwarzer Malvasier). 32. Der blaue Bernardi. 33. Der rothblaue Zottelwelsch. 34. Die blaue Müllertraube. 35. Der schwarzblaue Zottelwelsch. 36. Der schwarze Traminer. 37. Der blaue Hängling. 38. Der Färber (einzige, in Deutschland angepflanzte Rebe, welche einen rothen Saft hat). 39. Der Schwarzelbling. 40. Die blaue Bodenseetraube. 41. Der Schwarzurban (Blauwelscher). 42. Der blaue Clevner. 43. Der blaue Sylvaner. 44. Der blaue Portugiese. 45. Der blaue Tokayer. 46. Der blaue Carmenet (Weinbergstraube der Gironde). 47. Die blaue Kadarka. 48. Der blaue Neri. 49. Der blaue Klöpfer (blauer Räuschling). 50. Der blaue Wildbacher. 51. Der blaue Gelbhölzer. 52. Der blaue Hartweg. 53. Der blaue Liverdun. 54. Der blaue Pineau. 55. Der schwarzblaue Scheuchner (blauer Köllner). 56. Der blaue Heunisch. 57. Der Mohrenkönig. 58. Der blaue Burgunder. 59. Der Affenthaler. 60. Der blaue Trollinger (Schwarzwelscher). 61. Der blaue Gänsfüßler. 62. Die blaue Frankentraube. 63. Der blaue Limberger. 64. Der schwarze Muskateller.

B. Tafeltrauben. Als solche gelten diejenigen, welche sich minder zur Verarbeitung auf Wein als ihres süßen, aromatischen Geschmackes halber zum Genuß als Obst vorzugsweise eignen, daher auch weniger im Weinberg, als vielmehr größtentheils im Garten und am Spaliere aufgezogen werden. Ausschließlich als Tafeltrauben werden gebaut: 1. Die weiße und blaue Gaisdutte. 2. Der weiße Malvasier. 3. Die gelbe Seidentraube (weiße Cibebe). 4. Der frühe weiße Da-

mascener (weißer Griechischer). 5. Die weiße frühe Lahntraube. 6. Der weiße Muskat-Sylvaner. 7. Der frühe blaue August-Clevner (Frühburgunder). 8. Der weiße Gutedel-Malvasier. 9. Das blaue Ochsenauge (aus Amerika). 10. Die blaue Isabelle (gleichfalls aus Nordamerika). 11. Der blaue und zweifarbige Morillon. 12. Der blaue Aramon. 13. Die rothe Calebstraube (mit den größten Beeren und oft mehren Pfund schweren Trauben). 14. Die weiße Vanilletraube. 15. Der weiße Pariser Gutedel. 16. Der frühe weiße Gutedel (Perl-Diamant-Gutedel). 17. Der rothe Königsgutedel (frührother Krachgutedel). 18. Der weiße und rothe Petersiliengutedel (mit geschlitzten, denen der Petersilie ähnlichen Blättern). 19. Der große, weiße und rothe spanische Gutedel. 20. Der schwarze (blaue Muskat-) Gutedel. 21. Der weiße Muskat-Gutedel. (Letztere 3 Sorten gehören zu den vorzüglichsten Tafeltrauben.) Außerdem sind auch folgende schon angeführte Weinbergstrauben für die Tafel wohl geeignet: 1. Der rothe und weiße, sowie der Gewürztraminer. 2. Der rothe Malvasier. 3. Der Roth- und Schwarzurban. 4. Der weiße und blaue Clevner. 5. Der Ruländer. 6. Der grüne, rothe und blaue Sylvaner. 7. Der weiße und blaue Burgunder. 8. Der rothe und blaue Trollinger. 9. Der weiße und rothe, sowie der Krach-Gutedel. 10. Der weiße, rothe und schwarze Muskateller. 11. Der blaue Marokkaner. 12. Der blaue Blüssart. 13. Der blaue Bernardi. 14. Der blaue Portugiese. 15. Der blaue Carmenet. 16. Der blaue Pineau. (Dornfeld.)

Es ist ein Irrthum, wenn von Chemikern angenommen wird, der Saft aller Trauben sei ungefärbt, und nur die Schale der Beere sei weiß (gelb), roth, blau oder schwarz. Es giebt auch Weintrauben mit gefärbtem Saft, z. B. der erwähnte „Färber", der in Deutschland nur des Farbstoffs in seinem Safte wegen angebaut wird, wenn gleich die Mehrzahl der Sorten allerdings jener Angabe entspricht.

Die geographische Verbreitung des Weinstocks bildet eine besondere Region der Nutzpflanzen, deren mittlere Sommerwärme 20°, mittlere Wintertemperatur + 5° — 0 beträgt. Neben Weinstock und Mais charakterisiren diese bis zum 52° n. Br. sich erstreckende Region von Nutzpflanzen Wallnuß, Hainbuche, Kastanie; doch reicht die Grenze der letzteren nicht so weit nördlich, wie diejenige des Weins. Die nördliche Verbreitungslinie des letzteren in Europa geht von der Mündung der Loire (47,5°) in Frankreich aus, erhebt sich an der Oise bis zu 49,75, am Rhein bis zu 51 und in Schlesien bis zu 52° n. Br., worauf sie in Bessarabien wieder bis auf 46° fällt; die Aequatorialgrenze des Weinstocks läuft ziemlich parallel mit dem 30° n. Br., sinkt jedoch in dem Seeklima des Atlantischen Oceans bis zu 10°, die Capverdi'schen Inseln umzirkelnd. In Asien ist die Insel Bahrein (27°) im persischen Meerbusen die südliche, in Nordamerika der 42° n. Br. die nördliche Grenze der Weinrebe. In den Alpen steigt sie unter dem 45—46. Breitegrad bis zu 3093 Fuß Höhe über dem Meer, und zwar zu Camperlongo in Piemont, dem höchsten Punkt europäischen Weinbaus, sonst erhebt sie sich durchschnittlich nicht über 1700 Fuß ü. M. Dagegen erlaubt das durch den Golfstrom unverhältnißmäßig milde Klima Norwegens, daß noch an den Ufern des Sognefjord (61° n. Br.) im freien Lande Weintrauben reifen; es sind dies die Sorten: Früher Leipziger, früher von der Lahn, und blauer Frankenthaler. Bei Lindenaes (58°) werden die Weinstöcke nicht einmal im Winter bedeckt, was doch schon in Leipzig geschehen muß. — Es ist unzweifelhaft, daß in früheren Zeiten die Rebe ein größeres Verbreitungsgebiet besessen hat als heutzutage. So liefern alte Chroniken den Beweis, daß ehemals der Weinstock in England im freien Felde gebaut und fröhliche Weinlese gehalten wurde; jetzt reicht anhaltende Sorgfalt, eine südliche, gegen kalte Winde vollkommen geschützte Lage am Spalier dort kaum hin, um einige kleine Trauben zur kümmerlichen Reife zu bringen. Man hat daraus folgern wollen, daß das

Klima sich seitdem merklich verändert habe. Allein der große Physiker Arago hat eben an dem Weinstock und dessen Cultur in Palästina zusammen mit der Dattelpalme auf das Unwiderlegbarste bewiesen, daß sich das Klima seit 3300 Jahren in keiner wahrnehmbaren Weise geändert habe, daß drei und dreißig Jahrhunderte nicht die leiseste Abnahme der leuchtenden und wärmenden Eigenschaften der Sonne hervorzubringen vermochten. Das Verschwinden der Weincultur in manchen Gegenden ist daher auf durchaus locale Ursachen begründet.

Der Anbau der Rebe, der Weinbau, bildet ein wichtiges Capitel der Landwirthschaftslehre, eine besondere Disciplin für sich, deren eingehende Behandlung zu weit führen, dem Zweck unseres Werkes nicht entsprechen würde. Es kommen bei der Cultur des Weinstocks, mehr noch wie bei jeder anderen Nutzpflanze, eine Menge äußerlicher Bedingungen in Betracht, ohne deren Erfüllung jene nicht ersprießlichen Erfolg hat. Zunächst ist das Klima zu berücksichtigen; die Erfordernisse hinsichtlich desselben gehen schon aus dem Erwähnten hervor; zu bemerken ist, daß eine trockene Kälte bis zu — 18 ° R. dem Weinstock nicht schadet, sobald sein Holz völlig reif ist; in diesem letzteren Fall ist daher ein Bedecken im Winter, wie es häufig geschieht, nicht nothwendig. Außergewöhnliche Rücksicht nimmt die Lage der Weinberge in Anspruch; die Richtung derselben gegen die Himmelsgegend, die Erhebung über die Meeresfläche und die Thalsohlen, die Abdachung gegen die letzteren, die Richtung der herrschenden Winde, die Regenmenge, die nächste Umgebung 2c. Je nördlicher die Gegend des Weinbaus, um so wichtiger wird die südliche, geschützte, abhängige, der möglichsten Einwirkung der Sonnenstrahlen ausgesetzte Lage der Weinberge, während in den Ländern des Mittags weniger darauf ankömmt. Nächstdem kommt natürlich der Boden sehr in Betracht, sowohl seiner chemischen Zusammensetzung als auch seinen physikalischen Eigenschaften nach. Letztere, vorzugsweise die wärmehaltende und wasserhaltende Kraft, die Dichtigkeit und das Anziehungsver-

mögen für die Feuchtigkeit scheinen an und für sich wichtiger zu sein, wie der Gehalt des Bodens an unorganischen und organischen Bestandtheilen; denn wir sehen die Rebe auf den verschiedenartigsten Standorten gedeihen und gute Producte liefern. Auf vulkanischen Verwitterungsböden, im Thonschiefer, Lias, Keuper, Muschelkalk, in der Sandsteinformation, im Urgebirge wie im angeschwemmten Lande finden sich renommirte Weinberge. Die wichtigsten Bodenbestandtheile für das freudige Gedeihen des Weinstocks sind Kalk, Kali, Magnesia, Natron und Eisen. Es ist aber hierbei besonders zu bemerken, daß fast eine jede Traubensorte eine andere Bodenzusammensetzung verlangt, z. B. der Riesling da sich nicht vollkommen entwickelt, wo der Trollinger vorzüglich gedeiht u. s. w. Die Weinberge verlangen, wenn sie ertragsfähig bleiben sollen, eine oft wiederkehrende, tüchtige Düngung, denn es wird ihnen in den davon weggenommenen Producten eine große Menge von Nahrungsbestandtheilen ohne jeglichen Ersatz entzogen. Wer Weingegenden durchreiste, hat daher gewiß auch schon mit bewunderndem Mitleid gesehen, wie der Winzer mühselig den kostbaren Dünger auf dem Rücken die steilen Halden hinanschleppt, und jedem Stock zutheilt, was ihn befähigt, im nächsten Herbste Trauben zu bringen. Lange bevor die Chemie die Lehre von der Pflanzenernährung und Bodenerschöpfung festgestellt hatte, übten fleißige Weinbauern die Theorie in der Praxis; aber nicht immer und nicht immer richtig. Daher auch der empfindliche Rückgang des Ertrags vieler guter Weinlagen in historischer Zeit. Erst neuerdings hat sich durch die Lehre vom Ersatz der in den Producten verloren gegangenen Bodenbestandtheile wie die ganze Agricultur, so auch der Weinbau im Besonderen wahrhaft rationell gestaltet. Als vorzüglichsten Weinbergsdünger schätzt man den Compost, ein Gemisch von thierischen, pflanzlichen und mineralischen Stoffen in geeigneter Zusammensetzung und Vergährung; außerdem wendet man alle übrigen Düngergattungen der Landwirthschaft an, neuerdings auch mit Vortheil die concentrirten:

Guano, Knochenmehl, Superphosphat, Knochenkohle. Von welchem außerordentlichen Einfluß die Art der Düngung auf das Erzeugniß der Rebe ist, davon erzählt Jullien ein Beispiel: Argenteuil, nahe bei Paris, producirt eine ziemliche Menge ordinärer Rothweine, die jedoch meistens einen erdig-salzigen Geschmack und sogar einen höchst widrigen Geruch besitzen; dies kommt aber von weiter nichts her, als von der ausschließlichen Verwendung von Poudrette (getrocknetem Grubendünger) in den Weingärten; die Winzer, sicher, ihren „petit bleu" in den zahllosen Schenken der Barrièren vor Paris abzusetzen, trachten nur darnach, recht viel davon zu erzeugen, mag er schmecken und riechen wie er will. — Das Bepflanzen der Weinberge geschieht nach vorheriger tiefer Bearbeitung (Reuten oder Rotten) des Bodens, nach Entwässerung des Untergrunds, dafern nöthig, durch Drainirung, in Reihen, deren Entfernung sich sowohl nach dem Rebsatz — den anzupflanzenden Weingattungen — wie nach Boden und Lage richtet. Man bepflanzt mit Stecklingen (Blindreben, Schnittlingen) von einjährigem, seltener zweijährigem Holz, oder mit Wurzelreben (Grubern), d. h. schon bewurzelten Stecklingen oder Ablegern von tragbaren Reben. Neuerdings hat man auch hier und da versucht, die Rebe aus Samen heranzuziehen, bis jetzt jedoch wohl noch nirgends im Großen. Das Setzen selber geschieht entweder im Herbst oder, besser und öfter, im Frühjahr. Die Erziehung der Reben und ihre weitere Pflege richtet sich dann nach den Verhältnissen des Bodens und der Lage, wie nach den Sorten; sie ist demnach in den verschiedenen Ländern und Gegenden sehr von einander abweichend. Hauptsächlich unterscheidet man Kopferziehung und Schenkelerziehung; unter der ersteren versteht man jene Formbildung der Rebe mittelst des Schnittes, wobei durch theilweise oder gesammte Ablösung der Jahrestriebe ein Wulst oder sogenannter Kopf auf dem Wurzelhals gebildet wird; bei dem Schenkelschnitt hingegen werden die Stämme oder Schenkel der Rebe unmittelbar aus dem Wurzelstock herangezogen. Beiderlei

Verfahren unterliegen mannigfachen Modificationen, gehen auch häufig ineinander über. Soll der Weinstock ohne Pfähle, überhaupt ohne Unterstützung vegetiren, so gibt man ihm den Bockschnitt, wobei eine gemischte Erziehung mit Kopf und Schenkeln stattfindet, oder läßt auch die Reben dicht am Boden hinkriechen. Häufiger ist die Cultur mit Stützen. Diese können sein: Pfähle, Lattenrahmen, Drahtrahmen, Lauben oder Spaliere. In südlichen Gegenden werden sie ersetzt durch Laubbäume, z. B. Maulbeeren, Ulmen rc., an welchen sich, wie überall in Italien, die Reben emporranken. Alljährlich muß der Weinstock beschnitten, d. h. vom überflüssigen Holz befreit und auf das richtige Maß des Tragholzes im Verhältniß zu den Hebeln des Ertrags gebracht werden. Dies ist eine der wichtigsten und folgenreichsten Arbeiten des Winzers, erfordert daher um so mehr Sorgfalt und Kenntniß, da fast jede Weintraubengattung eine besondere Methode des Schnitts verlangt. Die nächste Arbeit ist das Biegen und Binden der Ruthen zur Beförderung des Fruchtansatzes und möglichste Näherung der Trauben an die Erde, deren wärmerückstrahlende Kraft von größerer Wirkung ist, wie die directe der Sonne. Dann folgt noch öfters das Geizen, das Ausbrechen der jungen, unfruchtbaren Triebe, das jedoch nicht überall üblich ist; später das Abgipfeln oder Einstutzen, das Kürzen der Endtriebe, Beides zu dem Zweck, den Früchten mehr Saft zuzuführen — der jedoch nicht erreicht wird, weil durch das Verstümmeln der Rebe erfahrungsgemäß mehr geschadet wie genützt wird. Das Hooibrenk'sche Verfahren des Bogenbiegens, das Ringeln der Reben sind Verfahren, um die Ertragsfähigkeit zu fördern. Ausblatten, Ausflügeln, Verhauen sind endlich Maßnahmen, damit Luft, Licht und Wärme ungehindert zu den Trauben in das Innere der Stöcke dringen können. Diesen Arbeiten zur Erziehung des Rebstocks laufen parallel die Bodenarbeiten; der Weinberg soll durchschnittlich dreimal im Jahre gehackt, gelockert und vom Unkraut befreit werden; diese Vornahme heißt das Felgen. Außerdem müssen die Reben

zweimal mit Stroh gebunden oder geheftet werden, damit sie der Wind oder die eigene Schwere nicht schädigt. Während seiner Vegetationszeit hat sich der Weinstock gegen eine ganze Reihe von üblen Einflüssen, Feinden und Krankheiten zu wehren. Hat er den Winter glücklich überstanden, so treffen ihn oft höchst empfindlich die Frühjahrsfröste, die oftmals die ganze Hoffnung des Winzers vernichten; haben Winde, Regen, Nebel und Hagel ihm nicht geschadet, so leiden vielleicht die Trauben durch den Sonnenbrand, welcher die Beeren dörrt, oder durch die trockene, oder durch die sauere Fäulniß in Folge der ungünstigen Witterung. Ein ganzes Heer von Insecten hemmt die Entwickelung der Traube oder zerstört sie: der Springwurmwickler, der Heu- und Sauerwurm (die Raupe eines kleinen Nachtschmetterlings, der allergefährlichste Feind, der zweimal im Jahre auftritt), der Rebenstichler, mehre Eulenschmetterlinge, Maikäfer, Bienen, Wespen, Hornissen, Ameisen, Schnecken; Staare, Krammetsvögel, Weindrosseln, Elstern, Rebhühner, Sperlinge, Füchse, Dachse, Marder, Wiesel und Hochwild decimiren die Weinernte und beeinträchtigen oft höchst wesentlich den gehofften Ertrag. Noch größeren Schaden aber bringen die Rebenkrankheiten: die Gelbsucht, der Laubrausch, Mehlthau, der schwarze Brenner, der Grind, das Verwachsen, endlich der Traubenpilz. Letzterer ist eine jener räthselhaften Krankheitserscheinungen in der organischen Welt, an welchen insbesondere die Neuzeit so reich ist, wahrscheinlich aus dem Grunde, weil, um mit Liebig zu reden, der Mutter Erde durch eine langjährige, unverständige Cultur mehr zugemuthet worden ist, als sie vertragen konnte, ohne diesen Raub und Zwang in ihren Erzeugnissen zu documentiren. Die vorzugsweise so genannte Traubenkrankheit ist ein Pilz, Oidium Tuckeri, welcher mit einem schimmelartigen Geflecht Blätter und Triebe überzieht, sie aussaugt und verdorren macht, die Beeren der Traube einschrumpft und jedes Wachsthum hindert. Zuerst beobachtet wurde diese furchtbare Erscheinung in den Jahren 1845 bis 1847, also gleichzeitig mit dem Auftreten

der Kartoffelkrankheit; zeigte sie sich damals nur vereinzelt und vorzüglich in Gärten, so breitete sie sich bald darauf mit rasender Schnelle seuchenhaft über alle Weinländer aus; der Schaden, welchen diese Pflanzenseuche anrichtete, ist gar nicht zu ermessen; in einzelnen Weinbezirken hat sie die ganze Rebencultur vernichtet, wie z. B. in Madeira; in andern haben sich die Winzer heute noch nicht von ihren Folgen erholt; so in Portugal, in Südfrankreich, in Italien. Im Verhältniß ist der deutsche Weinbau am wenigsten durch die Traubenkrankheit geschädigt worden; die Rieslinge, Clevner, Burgunder, Affenthaler, Limberger-Trauben werden am wenigsten von ihr ergriffen; am ehesten die Trollinger, Urbane, Zottelwelschen, Elblinge, Muskateller ꝛc. Die Nordamerikanischen Reben sind bisher ganz davon verschont geblieben. Glücklicherweise giebt es ein Mittel gegen den bösen Feind, das jedoch, wenn es nützen soll, alljährlich wiederholt werden muß; es besteht in dem Ueberpudern der Weinstöcke mit Schwefelblüthe, wozu man eigene Pinsel oder Blasbälge construirt hat. Auch ein Begießen mit Schwefelwasser oder Leimwasser soll helfen. Jedenfalls ist durch diese Arbeit, welche im südlichen Frankreich, sowie in Portugal schon zu den Jahresverrichtungen des Winzers gezählt wird, die mühsame Beschäftigung desselben noch mehr erschwert, sein ohnehin oft karger Lohn noch mehr beschnitten worden.

Hat aber die edle Traube alle diese Fährlichkeiten glücklich hinter sich, hat die Hitze des Augusts sie gekocht und gesüßt, dann entschädigt für alle Mühe und Noth das fröhliche Fest der Weinlese. Keine andere Ernte wird so festlich begangen, erregt so sehr die Gemüther von Alt und Jung. Sie muß aber auch gar oft durch guten Ertrag den Ausfall mancher ungünstigen Jahre decken. Seit dem unerreichten, unvergeßlichen Weinjahr 1783 konnte sich Deutschland folgender ausgezeichneten Jahrgänge, ihrem Rang nach rühmen: 1811. 1834. 1822. 1846. 1827. 1802. 1800. 1784. 1794. 1806. 1857. 1825. 1859. 1858. 1835. 1807. 1826. 1831. 1788. 1804. 1798. 1819. 1818. 1828.

1842. 1848. 1815. 1852. 1801. 1833. 1854. 1862. 1855. 1856. 1863. Also auf 80 Jahre 36 gute Weinlesen, ein weit günstigeres Verhältniß, als man gewöhnlich anzunehmen pflegt. Die Zeit der Weinlese wird gewöhnlich durch die Behörden festgesetzt, um vielerlei Unzuträglichkeiten zu verhüten. Ob Frühlese oder Spätlese? Darüber streiten heute noch in den Weingegenden die Interessen, wie zu Goethe's Zeit, welcher berichtet: „Die Güte des Weines hängt von der Lage ab, aber auch von der späteren Lese. Hierüber liegen die Armen und Reichen beständig im Streit; jene wollen viel, diese guten Wein. Man behauptet, es gebe um den Johannisberg bessere Lagen; weil aber jener, als eingeschlossener Bezirk, seine Weinlese ungehindert verspäten könne, daher komme die größere Güte des Erzeugnisses." — Und Simrock läßt seinen „weinenden Trinker" Anno Eilf im Novembersonnenschein seufzen: „Wie würd' erst dieser Wein so gut, wenn er noch hing' in solcher Glut! Daß wir zu früh gelesen han, darüber wein' ich alter Mann!" — Jedenfalls ist das Abwarten der völligen Reife sämmtlicher Trauben eine unerläßliche Bedingung zur Erzielung eines guten Weins. Bei der Spätlese wird die Ueberreife, die sogenannte Edelfäule, abgewartet; die besten Weingegenden der Welt, Rheingau, Tokay, Garonne, Bordeaux, verdanken diesem Verfahren ihre ausgezeichnetsten Producte. Indessen eignen sich nicht alle Traubengattungen dazu, vorzugsweise Riesling, Traminer, Orleans, Veltliner, Gutedel, rother Malvasier. Gewöhnlich werden die Weinberge mit dem Eintritt der Reifezeit von Obrigkeitswegen geschlossen, d. h. der Eintritt ist Jedermann, auch den Eigenthümern, verboten, bis zur Lese selbst. Bei dieser ist wiederum mancherlei zu berücksichtigen. Man wählt zu der Arbeit des Traubenabnehmens am liebsten geübte, verständige, nüchterne Leute, welche die Stöcke nicht beschädigen, mit Umsicht und Reinlichkeit verfahren und so wenig als möglich von dem Product verwüsten. Die Trauben werden mit dem Rebmesser, oder besser mit einer besondern Scheere abgeschnitten, in Kübel oder Butten gethan

und diese in größere Kufen ausgeleert. Gewöhnlich erfolgt in diesen ein vorläufiges Zerdrücken der Beeren durch Treten mit den Füßen oder einer hölzernen Stampfe; räthlicher ist die Anwendung einer Traubenmühle, welche die Beeren zwischen hölzernen Walzen zerquetscht. Um einen reineren, edleren Wein zu erzielen, beert man auch die Trauben ab und entfernt die Kämme derselben; die Beeren werden sodann auf sogenannten Raspeln zerdrückt. Will man einen durchweg guten Wein gewinnen, so muß neben dem Abbeeren auch ein sorgfältiges Ausscheiden aller unreifen, faulen, schimmligen, schlechten Beeren und Trauben stattfinden. Ebenso muß bei gemischtem Rebsatz ganz heterogener Sorten mehr als einmal gelesen werden, eine jede Sorte für sich, oder doch nur die verwandten miteinander; dergleichen Weingärten sind aber entschieden verwerflich. Die Lese darf erst beginnen, wenn der Thau des Morgens verschwunden ist. Wo man sogenannte Ausbruchweine erzeugen will, werden die reifsten, schon eingeschrumpften Beeren (Rosinen, Cibeben) aus den Trauben besonders abgebeert und dazu verwandt; die am Boden liegenden nimmt man mit eigenen Gabeln auf. Zur Anfertigung der Strohweine werden die reifsten, fäulnißlosen Trauben ausgesucht, und so lange auf Stroh gelagert, bis ein beträchtlicher Theil ihres Wassergehaltes verdunstet ist. Das endliche Gewinnen des gesammten Traubensaftes erfolgt auf der Kelter, einer Spindelpresse von verschiedenartiger Construction, gewöhnlich durch Menschen, seltner durch andere Motoren betrieben. Die Kelter soll sich in einem besonderen Gebäude befinden; in vielen Weinbaugegenden giebt es öffentliche, den Gemeinden oder Vereinen gehörende Kelterhäuser. Neuerdings hat sich Reihlen in Württemberg mit vielem Erfolg der Centrifugalmaschine zur Mostgewinnung bedient, wobei namentlich eine Mehrausbeute von freiwillig — ohne Druck — abfließendem Wein gewonnen worden sein soll. Auch das Keltergeschäft verlangt viel Umsicht und Berücksichtigung bestimmter Zwecke. So wenn aus blauen Trauben, wie vielfach üblich, weißer Wein erzeugt

werden soll; wenn die Trauben nicht gleichmäßig reif geworden sind u. s. w. Der ausgepreßte Saft heißt Most. Sein Gehalt an Zucker wird mit der Mostwaage, dem unentbehrlichen Instrument des Weinproduzenten, genau ermittelt und darnach die Güte des zu erwartenden Weines bemessen. Auch zur Messung des Säuregehaltes giebt es besondere Waagen. Nach Dornfeld sollen gute und angenehm trinkbare Weine mindestens 4, 5 und höchstens 7 pro Mille freie Säure haben; Weine, welche weniger haben, nähern sich schon den Süßweinen; diejenigen mit mehr, den säuerlichen, herben oder entschieden sauern Weinen. Da nun der Säuregehalt des Weinmostes durch die Gährung sich nicht verändert, sondern höchstens $^1/_8$ pro Mille durch die in demselben enthaltenen unorganischen Stoffe ausgeschieden wird, so läßt sich vom Säuregehalt des Mostes auch auf denjenigen des künftigen Weines und dessen Qualität schließen. — Der gewonnene Most wird in Fässer oder Gährkufen übergefüllt und der Gährung überlassen; das Ferment bildet dabei sein Gehalt an Albumin (Pflanzeneiweiß), welcher zusammen mit dem Pectin (Pflanzenschleim) die Hefenerzeugung veranlaßt. Hierdurch lösen sich einestheils die unorganischen Bestandtheile der Flüssigkeit, wodurch dieselbe ein milchig trübes (federweißes) Ansehen erhält, anderntheils setzt sich der Zucker des Mostes in Alkohol um, der Pflanzenschleim, welcher die Wände der Hefenzellen bildet, wird unlöslich, der eiweißartige Inhalt der Hefenbläschen geht in den Wein über, aus den unorganischen Stoffen scheiden sich Salze (weinsteinsaure Magnesia) aus, die sich theils niederschlagen, theils in dem Weine zurückbleiben; auch andere Stoffe des Traubensaftes lösen sich auf und durch all' dieses bildet sich der Wein (Dornfeld). Man unterscheidet Gährung und Nachgährung, stürmische und stille Gährung, Most- und Wein-Gährung. So lange die Umwandlung des Zuckers in Alkohol vor sich geht, erzeugt die lebhafte Entwicklung von Kohlensäure (daher die Gefahr für Menschen in Gährungslocalen durch dies unathembare Gas!) ein mehr oder minder starkes brausendes,

wallendes, siedendes Geräusch; weshalb dieser Theil der Gährung die stürmische oder tumultuarische heißt. Allzu heftig wirkt sie schädlich und muß durch geeignete Maßnahmen beseitigt werden. Die stille Gährung der nunmehr schon zu Wein gewordenen Flüssigkeit kennzeichnet sich durch das Moussiren derselben; bei ihr wird der Rest des Zuckers in Alkohol umgesetzt, sowie das letzte Ferment ausgeschieden, wodurch der Wein heller und stärker wird. Während die Gährung des Mostes bei regelmäßigem Verlauf 5 bis 9 Wochen dauert, ist die Nachgährung oft erst im zweiten, sogar erst dritten Jahre völlig beendet. Da sich dabei unaufhörlich Hefe und Weinstein abscheiden, auch fortwährend die Zersetzung des Zuckers vor sich geht, so ist ein öfteres, regelmäßiges Abziehen auf andere Fässer durchaus nothwendig. Dies geschieht im ersten Jahre mindestens 3 mal und zwar im: Januar oder Februar, Mai oder Juni, October oder November. — Die Gährung läßt man vor sich gehen über den Trebern, wenn man auf den Farbestoff und die Gerbsäure derselben besonderen Werth zu legen hat, ohne Trebern, wenn man besonders süßen, farblosen Wein erzeugen will; die edelsten Weine werden durch das erstere Verfahren gewonnen. Hält man die Gährung des süßen Mostes künstlich zurück, so sondern sich bis zum ordentlichen Beginn derselben eine Menge organischer Stoffe als Schleim ab, welche die Güte des Products beeinträchtigt haben würden; dieses bei allen besseren Weinen empfehlenswerthe Verfahren heißt das Entschleimen. Eine noch nicht gelöste Streitfrage ist diejenige der offenen oder der verschlossenen Gährung, d. h. ob der Most in offenen Gefäßen, mit freiem Luftzutritt gähren soll, also in Kufen oder Bottichen, oder in geschlossenen, welche den Zugang der Atmosphäre beschränken. Letzteres Verfahren ist weitaus das üblichste; ersteres fand einen besonders warmen Fürsprecher an Liebig und die Versuche auf dem Johannisberg, von Crasso und v. Babo, bestätigten die Ansicht des großen Chemikers. Praktische Weinproduzenten wollen jedoch der offenen Gährung eine zu weit ge-

hende Verflüchtigung des Alkohols zuschreiben, der nur durch besondere Vorsichtsmaßregeln begegnet werden kann; bis jetzt wird daher allenthalben die geschlossene Gährung vorgezogen. Immer soll daran festgehalten werden, daß fünf Bedingungen völlig erfüllt werden müssen, wenn der Most wirklich zu Wein vergähren soll: das Vorhandensein von Wasser, von Zucker, einem in der Umsetzung begriffenen, eiweißartigen Stoffe, Wärme und Zutritt der atmosphärischen Luft. Sobald eines dieser Agentien fehlt, dann ist auch diejenige Art der Gährung nicht möglich, welche man vorzugsweise die „weinige" nennt. — Zur Erzeugung von reinen, weißen Weinen darf die Gährung über den Trebern nicht vollständig vor sich gehen; bei Rothweinen, deren Farbestoff der Beerenschale entnommen wird, findet das Gegentheil statt, indem umsomehr Farbe ausgezogen wird, je reicher sich der Alkohol entwickelt.

Die Behandlung des Weines im Keller bildet ebenfalls wieder eine ganz besondere Disciplin für sich, die Kellereiwissenschaft. Ihr werden wir das letzte Capitel unseres Buches mit speziellem Eingehen widmen, wir verweisen demnach die Leser darauf. Hier beschränken wir uns vorläufig darauf, zu constatiren, daß alle Sorgfalt, welche auf Erziehung der Weintrauben, Lese, Kelterung und Gährung verwendet wird, häufig durch eine falsche Kellerbehandlung der Weine zu nichte gemacht wird, weshalb diese auch der wahre Prüfstein des Weinproduzenten und des Weinhändlers ist. Hier wird aber noch viel gesündigt, mit und wider Willen!

Noch verdienen verschiedene Nebenproducte des Weinbergs und der Weinbereitung Erwähnung. Der Anbau von Zwischengewächsen in den Weinpflanzungen, z. B. von Kürbissen, Mais, Kraut u. s. w. ist unter gemäßigtem Himmelsstrich niemals rathsam, da diese Gewächse dem Boden Kraft entziehen, ihre Bearbeitung und Ernte die Reben schädigt, u. A. m. In Italien, Spanien und Griechenland sind derartige Zwischenculturen eher gerechtfertigt. Das Weinlaub, welches durch Geizen, Abgipfeln,

Verbrechen beim Schneiden und nach der Lese gewonnen wird, hat in manchen Gegenden ziemlichen Futterwerth, weshalb auch die beiden erstgenannten, mehr schädlichen als nützlichen Arbeiten den Winzern so schwer auszureden sind. Weit größeren Werth hat es bei unmittelbarem Unterbringen als Gründünger; ebenso sollte der Abfall von dürrem Rebholz nicht anders als Brennmaterial verwendet werden, als unter der Bedingung, daß die Asche dem Weinberg zurückerstattet werde. Das junge Holz, welches beim Schneiden der Reben abfällt, läßt sich häufig gut zu Stecklingen verwenden oder verkaufen. Die nach der Kelterung bleibenden Trebern oder Trestern dienen in Weingegenden zur Bereitung des Leirer's oder Lauer's, eines Nachweins, der durch Aufguß von Wasser, vielleicht mit Zusatz von etwas Zucker, und abermalige Kelterung ein sehr beliebtes Erfrischungsgetränk bildet. Außerdem werden sowohl Trestern, wie Trub (Drusen, der Hefenniederschlag und Schlamm) auf trefflichen Branntwein verarbeitet. Der Rückstand davon, zum großen Theil aus Holzfaser, nicht ohne Oelgehalt, bestehend, kann in Kuchen geformt als Brennmaterial verwendet werden und ist als solches für manche Weingegenden, welche Mangel daran leiden, z. B. Rheinhessen, sehr werthvoll. Die Kerne der Trauben endlich enthalten ein treffliches Oel, dessen Gewinnung die Mühe und Kosten lohnt; endlich werden sie auch durch Abkochen zu einem Gerbestoffabsud verarbeitet, welcher als treffliches Mittel zur Klärung trüber, zäher, nicht ganz vergohrener Weine benutzt wird.

Es ist hier der Ort, Einiges über die Aufbewahrung der Weintrauben zu sagen, welche entweder später zu Liqueurweinen verwendet werden oder während des Winters auf die Tafel kommen sollen. Die ersteren werden gewöhnlich, nach Entfernung aller faulen und schlechten Beeren, auf Stroh gelegt, so, daß sie sich einander nicht berühren; von Zeit zu Zeit müssen sie durchlesen, ausgebeert und gewendet werden. Tafeltrauben pflückt man bei trockenem Wetter, wenn es lange nicht geregnet hat,

und taucht den Stiel einige Augenblicke lang in völlig siedendes Pech. Hierauf läßt man sie zwei Tage hintereinander an der Sonne liegen, und bewahrt sie dann an einem trockenen Ort auf Weizenstroh. Noch besser ist es, wenn man die Trauben an gezogenen Leinen einzeln frei aufhängt. Wo der Winterhandel mit Tafeltrauben ein bedeutendes Geschäft bildet, wie in Spanien, Portugal, Astrachan und Smyrna, da müssen besondere Verfahren zur Conservirung eingeschlagen werden, welche unter den betreffenden Ländern mitgetheilt werden sollen. Auch über die Verwendung der Weintrauben zu Rosinen, Cibeben, Sultaninen, Korinthen mag später das Nöthige berichtet werden.

Die praktischen Kennzeichen, aus welchen der deutsche Winzer auf ein kommendes gutes Weinjahr schließen will, lassen sich in nachstehenden einzelnen Bedingungen zusammenstellen: 1) Wenn in dem verflossenen Jahr alles ausgewachsene junge Rebholz vollkommen zeitig geworden ist. 2) Wenn man bei dessen späterer Beschneidung merkt, daß es von einem frostigen Winter keinen Schaden gelitten hat. 3) Wenn von dem ersten Triebe der Weinstöcke bis nach Ende des Monats Mai kein weiterer Frost einfällt. 4) Wenn die Weinstöcke vor St. Johannistag und ehe sich das abnehmende Licht zeigt, vollkommen verblüht haben; denn die bei solchem Lichte blühenden Träubchen lassen meistentheils ihre Beerlein bald wieder fallen. 5) Wenn die Traubenblüthe überhaupt kurz und gleichförmig ist und ihre Mitte von keinem anhaltenden frostigen Regenwetter Schaden leidet. 6) Wenn die vollendete Traubenblüthe nicht sogleich von heftiger Sonnenhitze ausgetrocknet, sondern von einem wärmenden Regen erfrischt, abgewaschen und die sich entwickelnde junge Weinbeere dadurch gestärkt wird. 7) Wenn auch in den Monaten Juli und August sich etliche durchdringende Regen, ohne Hagel, einstellen. 8) Wenn der September ziemlich warm und trocken ist. Die besten Weintraubensorten, namentlich der Riesling, quellen gemeinlich von dem eigentlichen Weinsaft vor Anfang dieses Monats nicht auf, werden nicht eher weich; daher hinsichtlich ihrer

und des gemäßigten Klima's das bekannte Sprichwort Unrecht hat: „Was der August nicht kocht, läßt der September ungebraten.“ Für südliche Länder gilt es. 9) Wenn 14 Tage vor der Weinlese das Rebholz recht braun und abgereift ist. 10) Wenn die Weinlese bei mildem und trockenem Wetter vorübergeht.

Die Chemie des Weins — seine Zusammensetzung, die Art und Menge seiner Bestandtheile, die daraus resultirenden Eigenschaften und Verfahrungsweisen — ist Gegenstand der Forschungen berühmter Gelehrten, wie Liebig, Payen, Chaptal, Hermbstädt, von Babo, Pohl, Johnston, Gall, Marquard, Walz, Winckler, Mohr, Maumené, Pasteur, Mulder u. A. gewesen. Wir folgen in der übersichtlichen Darstellung der chemischen Beschaffenheit des Weins dem Letztgenannten, dessen treffliches Werk: „Die Chemie des Weins“ das Erschöpfendste ist, was wir über diesen Gegenstand besitzen. Doch werden nebenher auch die gesammten wissenschaftlichen Ergebnisse der Neuzeit, soweit nöthig, in den Kreis unserer Betrachtung gezogen werden.

Der Saft der Traube ist noch kein Wein — daher ist auch die Chemie des ersteren eine andere, wie diejenige des letzteren. Die reife Traubenbeere enthält als Hauptbestandtheil Wasser, und darin aufgelöst Zucker (Traubenzucker und Fruchtzucker), ferner Pectin (Pflanzengallerte), Albumin, Gummi, Fett, Wachs, Pflanzenleim, verschiedene Extractivstoffe, freie Weinsteinsäure, dieselbe mit Kali verbunden zu Cremor Tartari, ebenso mit Kalk. Außerdem findet man noch als Bestandtheile angegeben: Traubensäure, Aepfelsäure, weinsteinsaure Kali-Thonerde, Mangan, Eisen, schwefelsaures Kali, Kochsalz, phosphorsauren Kalk, Magnesia, Kieselsäure. — Walz hat Trauben in verschiedenen Perioden der Reife untersucht, und folgende Bestandtheile angegeben: Weinsteinsäure, Traubensäure, Citronensäure, Aepfelsäure, Gummi, Dextrin, Zucker mit Kristallwasser, Farbestoff, Kleber, Eiweiß, Gerbestoff, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Salzsäure, Kali, Natron, Kalk, Magnesia, Thonerde, Eisenoxyd, Kieselerde,

Wasser. Nach den Analysen von Schlickum hat die reife Weinbeere einen Gehalt von 7 bis 8 pro Mille freier, wasserleerer Säure, die überreife (edelfaule) dagegen nur 6 p. M., dabei einen Gehalt an Fruchtzucker zwischen 22—25 Procent; dagegen ist die freie Säure dann nur Weinsteinsäure (auch Weinsäure genannt) ohne irgend eine Beimengung von Aepfelsäure. Der Zucker ist unter allen genannten Bestandtheilen das wichtigste; denn er ist es, der vorzugsweise durch seine verschiedenen Zersetzungsproducte die Güte der Weine bedingt. Nach Walz stieg der Gehalt an kristallisirbarem Traubenzucker in der Zeit vom 21. August bis 21. September (1846!) bei Riesling von 15 auf 32,8; bei Traminern von 19,8 bis 39,5; bei Ruländern von 18,1 auf 36,8 Procent. Noch sei hier erwähnt, daß bei dem Gefrieren der Trauben, sobald dieselben nur eine gewisse Reife erlangt haben, durchaus keine chemische Veränderung ihrer Bestandtheile stattfindet; nur verlieren dieselben hernach durch die Verdunstung etwas Wasser, so daß sie merklich schlaffer werden und einen concentrirteren Most geben. Der aus gefrorenen Trauben gewonnene Wein zeigt durchaus keine Verschiedenheit von dem andern. Auch nach dieser Richtung hin ist also die Spätlese unbedenklich.

Durch die Gährung wird der Traubensaft, der Most zu Wein. Dieser enthält folgende Bestandtheile: Wasser, Alkohol, Zucker, Extractivstoffe, Eiweiß, freie Säuren, als Weinsteinsäure, Traubensäure, Aepfelsäure, Essigsäure, weinsteinsaures Kali, weinsteinsauren Kalk, schwefelsaures Kali, phosphorsauren Kalk, außerdem wohlriechende Aetherarten und Oenanthin. Die rothen Weine enthalten ferner noch einen Farbstoff und Gerbsäure, welche letztere bei den Weißweinen nur selten oder blos in Spuren vorkommt. Wie der wichtigste Bestandtheil des Mostes der Zucker, so ist der des Weins der Alkohol, welcher sich in der Gährung durch Umsetzung des ersteren gebildet hat. Daher variirt auch der Alkoholgehalt der Weine je nach Lage, Traubengattung und Jahrgang außerordentlich. Portwein, Madeira,

und Marsala sind die alkoholreichsten Weine mit 15 bis 24 Procent Gehalt; die Liqueurweine sind im Allgemeinen stärker, als die gewöhnlichen; sie enthalten 12 bis 15 Procent; die rothen Franzweine variiren zwischen 9 und 14 Procent; guter Bordeaux enthält 10—12, Burgunder 9—14 Procent; Champagner 10, 11; Rheinweine enthalten 6—12, meistens jedoch 9—10 Procent; ein Alkoholgehalt von unter 6 Prozent scheint die Haltbarkeit des Weins zu beschränken. (Wir werden den Alkoholgehalt der verschiedenen Weine bei der näheren Beschreibung derselben kennen lernen.) Der Zuckergehalt des Mostes bedingt übrigens, wie Mulder erläutert, nicht allein den Alkoholgehalt des daraus zu gewinnenden Weins. Um nämlich Zucker in Alkohol zu verwandeln ist Hefe nöthig, und zwar für jede Menge Zucker eine bestimmte Menge Hefe. Die letztere entsteht aus eiweißartigen Stoffen, die im Traubensaft vorhanden sind. Von diesen eiweißartigen Stoffen hängt also die Menge Alkohol mit ab, welche im Weine sein wird. Es sind hier drei Fälle möglich: Entweder ist verhältnißmäßig mehr Zucker als Eiweißstoff, der in Hefe verändert werden kann, vorhanden; dann wird der Wein nach der Gährung süß bleiben, weil Zucker unzersetzt bleibt. Oder es ist mehr Eiweiß, das in Hefe verändert werden kann, vorhanden, dann wird der Zucker beinahe ganz zersetzt und der Wein säuerlich werden. Oder es ist eine gleichmäßige Menge Zucker und in Hefe übergehender Stoff vorhanden; der Wein wird dann von beiden noch etwas behalten können und darum nicht säuerlich werden. Der erste Fall zeigt sich bei Liqueurweinen; der zweite bei Rheinweinen und der dritte bei Burgunderweinen. Viel Zucker und viele hefebildenden Stoffe geben einen starken und alkoholreichen Wein; dagegen wird der Wein schwächer, wenn weniger von diesen Stoffen, und schwach, wenn sehr wenig von beiden vorhanden ist. — Der Zuckergehalt des Weins ist stets weit geringer, als derjenige des Traubensaftes, Folge der Umsetzung der Hauptmenge des letzteren in Alkohol. Am wenigsten Zucker besitzen die französischen Rothweine, durch-

schnittlich etwa $^1/_2$ Procent, doch schon dieser Gehalt reicht hin, ihnen Annehmlichkeit des Geschmackes zu verleihen. Nach den Untersuchungen von Fresenius beträgt bei Rheinweinen der Zuckergehalt von 3,6 (Hattenheimer), bis 8,6 Procent (Steinberger Auslese); darnach wäre der ursprüngliche Zuckergehalt im Traubensafte gewesen 24,5 und 28,5 Procent. In dem Liqueurwein Muscat Rivesaltes beträgt der Zucker 22 bis 24 Procent. Der im Wein enthaltene Zucker ist ein Schleimzucker, wie er unter dem Einflusse der Gährung entsteht, der Traubenzucker der Trauben ist zuerst in Fruchtzucker und darnach in Schleimzucker übergegangen; in süßen Weinen, welche fast 25 Procent Zucker führen, ist neben dem letzteren auch der erstere enthalten. Nach den neuesten Untersuchungen von Pohl soll jedoch die Süßigkeit der Weine weniger von deren Gehalt an Zucker, als an Glycerin herrühren, welches Pasteur als Gährungsproduct des Zuckers in den Weinen vorfand, während in dem Weinextract gar kein süßschmeckendes Kohlehydrat in bestimmbarer Menge vorhanden sei. Auch der milde Geschmack vieler Weine beruhe auf deren Gehalt an Glycerin oder Oelsüß, einem in den Fetten vorhandenen Hydrat, dem Nebenproduct der Stearinsäurefabrikation. Inwiefern diese Behauptung richtig ist, muß fernerer Forschung festzustellen vorbehalten bleiben. So gering aber auch die Zuckermengen in einzelnen Weinsorten sind, so haben sie doch auch ihre große Bedeutung hinsichtlich des Geschmackes der Weine, insbesondere der freien Säuren in denselben. Die letzteren sind stets vorhanden, wenn auch mehr oder minder durch Zucker gedeckt. Man hat darunter alle jene Säure zu verstehen, welche noch eine Wirkung auf die Zunge ausübt und zur Sättigung eines Alkali verwendet werden kann. Die gewöhnlichsten im Weine frei vorkommenden Säuren sind: Weinsteinsäure, Essigsäure und Gerbsäure (letztere in gefärbten Weinen). In 1000 Theilen enthält der Wein durchschnittlich 2 bis 7 Theile freie Weinsteinsäure; nach Mulder's Untersuchungen am wenigsten der Sauterne (Bordeaux), am meisten

der Tavel (Languedoc). Wasserfreie Essigsäure findet sich $^1/_4$ bis $1\,^3/_4$ pro Mille; am meisten im Madeira, am wenigsten im Tavel. Gerbsäure enthalten schwer gedeckte Bordeauxweine und Portwein in größtem Verhältniß; sie bewirkt den adstringirenden Geschmack, hat Einfluß auf die Farbe, bewirkt Niederschlag und äußert medizinischen Einfluß auf den Organismus. Ueber die Gehaltsmengen der Rothweine an Gerbsäure sind keine Untersuchungen vorhanden; Faure will in weißen Girondeweinen 0,0004 bis 0,0006 Theile gefunden haben. Die Gerbsäure ist im Traubensaft nicht vorhanden; sie entwickelt sich bei der Gährung aus den Schalen, Kämmen und Kernen. Außerdem finden sich im Weine theils frei, theils halb gebunden noch folgende Säuren: Traubensäure, Aepfelsäure (im Rheinwein nicht!), Milchsäure, Citronensäure, Ameisensäure, Glucinsäure, Propionsäure, Oenanthsäure, sowie Kohlensäure. Sie sind alle mehr oder minder wichtig, denn wenn auch meistens nur in verschwindend kleinen Mengen vorhanden, tragen sie doch unzweifelhaft bei zu dem eigenthümlichen Geschmack und Geruch der verschiedenen Weinsorten. Der Gesammtgehalt der Weine an freier Säure variirt ebenso, wie die Verhältnisse der einzelnen Säuren. Nach den Analysen von Pohl schwankt er bei den Oesterreichischen Weinen von 0,705 (Croatien) bis zu 0,469 (Siebenbürgen). — Das Pflanzen-Albumin oder der vegetabilische Eiweißstoff, welcher schon im Saft der Traubenbeere enthalten ist, verwandelt sich nicht sämmtlich in Hefe, sondern schlägt sich zum Theil als unlöslicher Körper nieder und wird als Bodensatz oder Trub bei dem Abfüllen entfernt. Immerhin bleibt in vielen Weinen Eiweiß vorhanden, namentlich in solchen, welche nicht ordentlich oder nicht vollständig vergohren haben. Je mehr ein Wein davon enthält, um so unhaltbarer ist derselbe, da das Albumin fortwährend zur Zersetzung geneigt ist. In guten, richtig ausgegohrenen Weinen ist es nicht nachzuweisen. Dagegen enthalten alle guten Weine Gummi, und zwar nach Faure in der Form von Oenanthin; dieser Stoff ist es, welcher den Weinen

jene eigenthümliche Dicke verleiht, welche man „Körper" nennt; das Oenanthin hat daher auf den Geschmack des Weins einen sehr großen Einfluß; die wohlriechenden Weine, welche desselben entbehren, sind wegen dieses Mangels weniger wohlschmeckend; und dadurch, daß man weniger schmackhaftem, aber wohlriechendem (bouquetreichem) Wein dieses Oenanthin zusetzt, wird der Geschmack sehr gehoben. Leider ist seine chemisch reine Darstellung sehr schwierig, so daß es auch bisher als ein Stoff für sich nicht aufgefunden worden ist, sondern nur als ein Gemisch von Gummi, Pflanzenschleim und Dextrin. Der Gehalt daran betrug in weißen Gironde-Weinen 0,3 bis 1,1 Procent. Schlechte Weine besitzen kein Oenanthin, mittelmäßige nur in höchst geringen Quantitäten; gute am meisten, aber auch in sehr verschiedenen Abstufungen. Von anderen, im Wein enthaltenen Stoffen sind ferner zu nennen: Fett, als Fettsäure aufgelöst, in sehr geringen Quanten, etwa 6 Theile auf 100,000 Theile Wein; Eisen, mit Weinsteinsäure oder Gerbesäure verbunden, ebenfalls in höchst geringer Menge, etwa 3 auf 10,000 Theile, aber hinreichend, um wahrscheinlich die dunkle Farbe einzelner Weine, z. B. des Burgunders, zu bewirken; Ammoniak, das in unbedeutenden Spuren zuweilen gefunden wird, und als wohlriechendes flüchtiges Alkali von Winckler angenommen wird u. s. w. Endlich gehört zu den festen Bestandtheilen des Weins der Farbestoff. Denn so viele Abstufungen der Farbe man auch bei den verschiedenen Weinen findet, so hat man doch bis heute nur einen einzigen Farbestoff darin entdeckt, welcher allerdings in zahlreichen Nüancen auftritt. Dieser Farbestoff ist blau und stets mit Gerbsäure verbunden. Je nach den übrigen Bestandtheilen des Weins an Basen und Säuren, sowie je nach dem Grade seiner Vertheilung bildet er die verschiedenen Uebergänge von dem hellen Braunroth des Portweins bis zu dem tiefen Schwarzroth des Burgunders. Mulder ist es gewesen, welcher durch glänzende Untersuchungen über die färbenden Stoffe im Weine jene Thatsache zuerst festgestellt hat. Es giebt Weine,

welche gar keine Farbe haben, daher wasserhell sind, z. B. der italienische Vino Cebedino und die leichten Weine der Moldau. Sonst haben die sogenannten weißen Weine alle eine mehr oder minder intensiv gelbe, oder, wie Mulder will, verdünnt braune Färbung. Die unendliche Verschiedenheit derselben, sowie der rothen Farbenstufen vom Carmoisin bis zum Purpur beruht sowohl auf der Menge des Farbestoffs selbst, wie auf dem Verhältniß der weinsteinsauren Salze des Weins, mit deren Zunahme stets eine intensivere Färbung verbunden ist. Diejenige der weißen Weine rührt entweder von der Gährung über den Schalen, oder von dem Extractivstoff her, der durch Oxydation sich nach und nach dunkler färbt, weshalb auch alte Weißweine mit den Jahren immer dunkler, zuletzt ganz braun gefärbt erscheinen. Das Gleiche ist der Fall mit der aus den Kämmen bei der Gährung in den Most, dann in den Wein übergegangenen Gerbsäure. Es kommt daher in den Weißweinen kein eigenthümlicher Farbestoff vor, nur die Rothweine besitzen einen solchen. Es giebt allerdings, wie schon erwähnt, Traubensorten mit gefärbtem Saft, aber sie werden wenig cultivirt. „Was wir rothen Wein nennen, ist meistens Wein aus schwarzen, blauen oder rothen Trauben mit einer farblosen Flüssigkeit und Schalen, welche mit gähren. Während der Gährung wird mit der Gerbsäure aus den Schalen durch den schwachen Spiritus auch ein blauer Farbestoff ausgezogen, der bei der Gährung zum Vorschein kommt. Dieser blaue Farbestoff wird durch die Weinsteinsäure des Weins mehr oder weniger röthlich gefärbt, und kann später durch sich bildende Essigsäure noch röther gefärbt werden" (Mulder). — Die gesammten festen Bestandtheile des Weins, wie sie durch Verdampfen der flüchtigen Oele, des Alkohols und des Wassers erhalten werden, bestehen aus Zucker, Eiweiß, Gummi, Gerbsäure, Extractivstoffen, Säuren und Salzen. Die Menge daran beträgt 1,1 (Würzburger) bis 18,7 (Malaga) Procent. Rheinweine haben ein Maximum von 10,6, ein Minimum von 4,2 Procent; Bordeauxweine von 1,9 bis 2,2; Oesterreichische von

1,4 bis 9,6 Procent. Die unorganischen Stoffe in diesen festen Bestandtheilen werden durch den Aschengehalt nach deren Verbrennung bestimmt. Wir besitzen darüber ausreichende Untersuchungen, so erst neuerdings von Pohl über 216 österreichische Weine, bei welchen der Aschengehalt im Durchschnitt von $^1/_6$ (Steyermark) bis $^1/_5$ Proc. (Niederösterreich) variirt. Im Rheinwein wechselt nach Diez die Summe aller unverbrennbaren Bestandtheile zwischen $^1/_4$ bis $^1/_{10}$ Procent. Champagner giebt etwas weniger, nämlich 0,16 Proc. Bordeaux Sauterne gab 0,19 oder soviel, wie Rheinweine. Die größte Menge gaben die beiden weinsteinreichen Weine Roussillon mit 0,6 und Benicarlo mit 0,5 Procent. — Die Hauptrolle unter den unorganischen Bestandtheilen des Weines spielt das doppelt weinsteinsaure Kali oder der Weinstein. Dieses organische Salz findet sich schon im Moste, scheidet sich aber, weil es unlöslich in Alkohol ist, im Weine aus, indem es einen Niederschlag bildet, der sich an den Wänden der Gährungsgefäße und Weinfässer als Kruste ansetzt. Als solche wird der rohe Weinstein ausgebrochen und bildet einen Handelsartikel für verschiedene technische Verwendungen; gereinigt den Weinsteinrahm, Cremor tartari, eine gleichfalls vielfach nutzbare Form des Salzes. Da der Weinstein Farbstoff der Flüssigkeit mit aufnimmt, so unterscheidet man, je nach den Weinen, rothen oder weißen rohen Weinstein. Eine nicht zu starke Kruste liebt man an den sogenannten „weingrünen" Fässern. Es kommt vor, daß der Niederschlag so regelmäßig und stark erfolgt, um ein haltbares Gefäß für sich zu bilden, in welchem nach Wegnahme der Dauben und Reifen des Fasses der Wein sicher ruht. Alter Wein von 12 bis 15 Jahren setzt keinen Weinstein mehr ab, wenn er nicht mit jungem Wein aufgefüllt wird. Im Gegentheil ist es nach Bronner Erfahrungssache, daß, wenn man alten Wein in ein Faß bringt, welches innen eine Weinsteinkruste hat, diese sich im Lauf der Zeit vermindert, ja daß, wenn man einen leichten alten Wein hineinbringt, die Weinsteinkruste allmälig ganz verschwindet, folglich aufgelöst wird.

Die flüchtigen Bestandtheile des Weines gehören zu seinen werthvollsten, denn sie verleihen ihm jenes unnachahmliche Aroma, welches man das Bouquet des Weines zu nennen pflegt. Erst in der neueren Zeit hat man, besonders durch Liebig, eine richtige Vorstellung von den ätherischen Stoffen des Weingeruchs erhalten. Dieselben sind sämmtlich Aetherarten; obenan steht der Oenanthäther oder Weinblumenäther, welcher, durch Destillation von Weinhefe mit Wasser in reinem Zustande gewonnen, sich als eine höchst dünnflüssige, rasch verdunstende Masse von äußerst unangenehmem Geschmack und Geruch erweist; nichtsdestoweniger ist sie die Grundlage der Blume des Weins. Der Oenanthäther findet sich in allen Weinen, und obgleich nur wenige darunter mehr als ein Vierzigtausendel davon enthalten, ist doch seine Stärke so intensiv, daß bekanntlich eine Flasche, in welcher nur einige Tropfen Wein zurückgeblieben sind, noch nach Tagen und Wochen darnach riecht. Dem Oenanthäther zunächst in der Wirkung steht der Essigäther; er kommt in vielen, vielleicht in allen wohlriechenden Weinen vor und entwickelt sich mit der Zeit aus denselben. Einem geringen Gehalte daran verdanken nach Liebig die meisten Bordeauxweine ihr flüchtiges Bouquet, dessen Bildung künstlich dadurch hervorgerufen wird, daß man die Gährung in den ungekelterten Trauben bei ziemlich hoher Temperatur und bei sehr wenig beschränktem Luftzutritt vor sich gehen läßt. Mulder führt sodann noch folgende Stoffe an, deren Anwesenheit im Weine die „Blume“ desselben bilden helfen: Butteräther, caprylsaures Aethyloxyd, capronsaures Aethyloxyd, pelargonsaures Aethyloxyd, caprinsaures Aethyloxyd, essigsaures Capryloxyd, propionsaures Aethyloxyd, Butyl-Alkohol, Amyloxyd-Hydrat, essigsaures Amyloxyd, Propyloxyd-Hydrat, buttersaures Propyloxyd, Aldehyd und Acetal. Letzteres, eine Verbindung der Essigsäure mit Aether, bildet sich nach Strache erst nach vieljährigem Lager, ist daher ein vorzugsweise charakteristisch riechender Bestandtheil älterer Weine. Man nennt diesen bestimmten Geruch „das Iufteln“; durch ei-

nige Tropfen künstlich dargestellten Acetal's läßt er sich allen Weinen mittheilen. Anthon will die Gerüche des Weins in allgemeine und besondere getrennt wissen. Erstere sind diejenigen, welche eine Flüssigkeit überhaupt als Wein charakterisiren. Die besonderen Gerüche zerfallen in zwei Classen: jene, welche sich schon als Riechstoffe in den Trauben finden, z. B. das Aroma der Muskateller-, der Isabell-Traube; und solche, die sich erst durch Gährung und Lagerung entwickeln. Die Gerüche der ersteren Art bedingen das Wesen der aromatischen Weine, die der letzteren Art das der Bouquetweine; beide gehen übrigens vielfach in einander über. Seitdem die Untersuchung der Fuselöle ein ganz neues Licht auf die ätherischen Oele und Aethylverbindungen geworfen hat, ist es bekanntlich gelungen, eine große Menge von Pflanzengerüchen auf chemischem Wege darzustellen; einige darunter sind unter dem Namen „Weinöl" im Handel und dienen dazu, geruchlosen Weinen Blume zu verleihen. Es ist wahrscheinlich, daß es den Fortschritten der Chemie gelingen wird, in dieser Hinsicht dereinst noch Bedeutenderes zu leisten. Außerdem werden aber auch die allgemeinen Stoffe des Weingeruchs, jene wohlriechenden Stoffe, welche von bestimmten Sorten und Erzeugungsorten der Trauben abhängig sind, vielfach zugesetzt. Dahin gehören verschiedene Obstschalen, des Pfirsich, der Aprikose, der Quittenbirne, Himbeeren, Rosenblätter, Hollunderblüten (welche den Muskatellergeruch verleihen), Lindenblüten, die Blätter des Johanniswedels (Spiraea ulmaria, sie haben schwachen Geruch nach bitteren Mandeln und Pomeranzen), des Scharlachkrauts (Salvia sclarea), die Fermentole (durch Gährung hervorgebrachte ätherische Oele) von Erdbeerblättern, Buchenblättern u. a. m. Vortrefflich eignet sich zur Hebung des Bouquets im Wein der Geruch oder das ätherische Oel der Blüten des Weinstocks. Schon der große Botaniker Linné empfahl dieselben zu diesem Zweck, nachdem er bei dem Bischof von Smyrna Wein von Ula getrunken hatte, der durch seine eigene Traubenblüte verbessert worden war, und nach seiner Versiche-

rung die besten smyrnaischen Weine, die er kennen zu lernen Gelegenheit hatte, an würzigem Geschmack und Bouquet weit übertraf. Auch in Griechenland wird allgemein dem Most Traubenblüte zugesetzt (Faber). Ueber das bei diesem Zusatz zu beobachtende Verfahren wird später, bei Gelegenheit der sogenannten „Weinverbesserung", das Nähere angegeben werden.

Unter den neueren Oenochemikern nimmt der Franzose Pasteur einen hohen Rang ein. Um so mehr scheint es geboten, an dieser Stelle seiner Untersuchungen über den Einfluß des Sauerstoffs der Luft auf die Weinbereitung zu gedenken, und dieselben in nachstehendem Auszug wiederzugeben:

Es wird als selbstverständlich vorausgesetzt, daß die wesentlichsten Unterschiede in Qualität und Charakter der Weine zurückgeführt werden müssen auf Boden, Klima, Lage, Weinstock, aber gewiß ist auch, daß viele Verschiedenheiten von der Behandlung herkommen, da man weiß, daß ein und derselbe Most je nach der Behandlung verschiedenen Wein liefert. Es muß daher diesen Einflüssen, insofern sie schädlich sein sollten, entgegengearbeitet werden können. Pasteur bemerkt, daß er bei Mittheilung seiner ersten Versuchsreihe über den Einfluß des atmosphärischen Sauerstoffs in der Weinbereitung die Absicht habe, zu Versuchen anzuregen, die sich von dem Chemiker nicht ausführen lassen, weil sie größeren Maßstabes bedürfen.

Die folgewichtige und geistvolle Arbeit von Gay-Lussac, der darthut, daß ohne Sauerstoffzutritt die Gährung im Traubensaft nicht eintrete, ist bekannt. Er preßte bekanntlich Weinbeeren unter Quecksilber aus und zeigte, daß der Saft nicht gährte, bis Luft zugelassen wurde. Pasteur constatirte folgende Thatsachen mit Bezug auf die genannte Fundamentalerscheinung.

1) Der Most, rother wie weißer Trauben, enthält keinen Sauerstoff, aber Stickstoff und Kohlensäure in Lösung. Im Liter weißen Mostes fanden sich z. B. 58 Kubikcentimeter Gase und davon waren 78,5 Procent Kohlensäure, 21,5 Procent Stickstoff.

2) Der der Luft dargebotene Most oxydirt nicht. Vor der Gährung findet man nur die beiden genannten Gase darin. Der atmosphärische Sauerstoff verbindet sich mit den im Most vorhandenen oxydirbaren Körpern im Verhältniß seiner Auflösung in dieser Flüssigkeit.

3) Diese Verbindung geht jedoch nicht so schnell vor sich, daß man nicht Most haben könnte, der einige Stunden lang Sauerstoff gelöst enthält, ohne daß dieser gebunden wird. Diese Erfahrung macht man z. B., wenn man Most mit Luft schüttelt und das aufgenommene Gas analysirt. 50 Kubikcentimeter eines Gasgemenges, das aus Most, der mit gleichem Volum Luft geschüttelt worden war, nach einer Viertelstunde war abgeschieden worden, enthielt 13 Kubikcentimeter, die nicht Kohlensäure waren, und darin 20 Proc. Sauerstoff. Nach einer Stunde genommenes Gas enthielt nur 6 Procent Sauerstoff, nachdem es von Kohlensäure befreit war. Eine bei 40° C. während 48 Stunden verschlossen gestandene Flasche, die gleiche Volume Most und Wein enthielt, lieferte eine Flüssigkeit, die nur 3 Procent Kohlensäure, aber 15 Proc. Sauerstoff zeigte. Nach halbstündigem Schütteln zeigte sich, daß der Liter Most 70 Kubikcentimeter Gas aufgenommen hatte.

Die Verbindung des Mostes mit dem Sauerstoff veranlaßt eine Farbenänderung; der weiße wird braun, auch beim Rothwein werden die ungefärbten Bestandtheile bräunlich. Auch der Geruch, anfangs ganz unbedeutend, tritt stärker hervor, wird angenehm, ätherartig, sobald die Gährung beginnt, und dieser Geruch scheint mit einer langsamen Oxydation des Mostes in Verbindung zu stehen.

Die Gährung des Mostes verläuft viel rascher, wenn ihm reichlich Luft zugeführt worden, was durch einen Blasebalg, dessen Oeffnung, mit einer Brause versehen, unter die Oberfläche der Flüssigkeit getaucht wird, leicht geschehen kann. Eine solche Lüftung des Mostes kann aber, wenn man sie erst vornimmt, während die Gährung schon eingetreten ist, und Kohlensäure und

Hefe schon vorhanden sind, schaden. Da manche spät eingeheimste Weine sehr oft noch kurze Zeit nach einer stürmischen Gährung still und süß bleiben, fragt es sich, ob da nicht Lüftung vortheilhaft wäre. Ob Farbe, Stärke, Bouquet bei solchem Verfahren vielleicht leiden würden, will Pasteur der Praxis zur Entscheidung überlassen.

Der Wein enthält Substanzen, die in hohem Grade oxydabel sind. Boussingault machte schon 1859 darauf aufmerksam, daß man in Wein nie freies Sauerstoffgas antrifft. Er hoffte hierauf ein Mittel gründen zu können, um Wasserbeimischung zu entdecken. Unglücklicherweise aber war auch in dem gemischten Wein der Sauerstoff nach 24 Stunden verschwunden.

Es bestehen, wie man aus allen Erfahrungen annehmen darf, im fertigen Weine dieselben Substanzen, durch die Gährung wahrscheinlich etwas modificirt, die sich mit dem Sauerstoff begierig verbinden. Darum findet man in dem Weine, der in geschlossenem Fasse aufbewahrt wird, keinen Sauerstoff. In offenen Gefäßen stehend, kann der Wein dagegen Sauerstoff enthalten und zwar sogar in einem Verhältniß zum Stickstoff, das größer ist als in der atmosphärischen Luft. Wein, der eine Decke von Kahnen (mycoderma vini) hat, enthält auch nach längerem Stehen an der Luft keinen Sauerstoff.

Die Bindung des Sauerstoffes im Wein geht langsamer vor sich als im Most, der nur an Luft stehend, nichtfreien Sauerstoff enthält.

Das Gas in dem gährenden und eben vergährten Most ist nur Kohlensäure. Pasteur fand in einem Falle, daß dies Gas $1^1/_2$ Volum von dem des frischvergährten Mostes ausmache. Anders verhält es sich beim Lagern des Weines im Fasse; es findet da Verdunstung und Endosmose durch die Faßdauben statt, der Luftsauerstoff dringt langsam ein, und er ist es, wie Pasteur zu zeigen bemüht ist, der den Wein fertig macht.

Untersucht man die Gase, die in einem mehrere Monate oder Jahre gelagerten Weine enthalten sind (was an Ort und

Stelle und mit besonderer Vorsicht und gänzlichem Luftausschluß zu geschehen hat), so findet man 1) nie freien Sauerstoff, 2) wechselnde Mengen von Kohlensäure, 3) Stickgas und zwar fast überall in gleichem Verhältniß, nämlich 16 Kubikcentimeter auf den Liter. Dies Gas kann nur von eingedrungener atmosphärischer Luft herrühren, da frisch nach der Gährung der Wein nur Kohlensäure enthält. Es erfolgt Sättigung mit Luft, der Sauerstoff wird gebunden, neue wird aufgenommen und so erklärt es sich als Nothwendigkeit, daß allmälig auch im Fasse ziemlich viel Sauerstoff zum Wein tritt. Wie beträchtlich dessen Menge ist, wird ersichtlich, wenn man die Schwindung des Weines im Fasse mißt. Sie soll nach genauen Erfahrungen von Praktikern 4 bis $4^1/_2$ Volumprocente vom Wein betragen. Der weinleere Raum im Fasse ist aber nur mit Kohlensäure und Stickgas gefüllt. Der Sauerstoff von 4—5 Litern Luft ist also von 100 Litern Wein im Jahre absorbirt worden, bei vierjähriger Lagerung wird daher etwa die vierfache Menge absorbirt und gebunden werden. Dies ist jedenfalls nur ein Minimum, denn es muß angenommen werden, daß die ein- und austretenden Gase sich öfter erneuern.

Pasteur hält es für höchst wahrscheinlich, daß diese Oxydation es ist, die den Wein zu dem macht, was man unter altem Wein versteht, daß sie ihm die herben und bittern Bestandtheile nimmt und den Niederschlag im Fasse zum Theil verursacht. Derselbe hat dies durch directe Versuche nachgewiesen. Immerhin muß der Zutritt der Luft nicht zu stark sein, da sonst schädliche Einwirkungen eintreten. Die Annahme Pasteur's wird bestärkt durch den Umstand, daß Wein, in großen Fässern gelagert, den Charakter des jungen länger beibehält als der in kleinen Fässern gelagerte.

Wahrscheinlich hängt damit auch die vortheilhafte Wirkung zusammen, die einige Weine durch längere Reisen erfahren. Endlich muß es auf die gleiche Ursache zurückgeführt werden, daß einige Weine sich besser im Fasse als in der Flasche, andere aber umgekehrt sich besser in der Flasche conserviren.

So lange in dem jungen Wein eiweißartige Stoffe in Flocken schweben, bleibt er nicht allein trübe, also dem Auge nicht angenehm, sondern auch unhaltbar; die Hefenbestandtheile müssen demnach daraus entfernt, niedergeschlagen werden; diese Operation nennt man das Klären oder Schönen. Sie hat bei rothen Weinen manchmal noch den Nebenzweck, eine allzu dunkle Färbung zu beseitigen. Das Schönen der Weine ist eine der wichtigsten Manipulationen und verlangt daher besonders eingehende Darstellung. Wir geben dieselbe in folgender Anleitung der sächsischen Weinbaugesellschaft: Wird die gehörige Sorgfalt beim Pressen der Weintrauben, Gähren des Mostes und dem Lagern der Weine beobachtet, wird auch die gehörige Accuratesse hinsichtlich der Reinlichkeit der Gefäße beobachtet, und werden ferner die Fässer stets voll gehalten (geschieht dies nicht, so können die Unreinigkeiten beim Gähren nicht ausgeworfen werden), so möchten wir die Frage, ob das Schönen der Weine nöthig sei, oder nicht, mit Nein beantworten. — Indeß sind die Ursachen, warum bisweilen ein Most mehr zur Schwere und zum Trübsein artet, in den ungünstigen Witterungsverhältnissen des Erzeugungsjahres begründet, so wie in der Nichtberücksichtigung obiger Vorsichtsmaßregeln; wir entscheiden uns vorzüglich für letzteren Grund. Bemerkt man nun das Schwerwerden der Weine, so genügt oft schon ein Umziehen des Weins auf ein anderes Faß; sind die Weine dagegen sehr trüb und hat das Schwerwerden derselben einen hohen Grad erreicht, so müssen zu ihrer Herstellung Schönungsmittel (Klärmittel) angewandt werden; diese bezwecken namentlich die Abscheidung der groben unzersetzten Theile, wodurch der Wein vor einer ferneren Gährung geschützt bleibt. Zu den Mitteln, wodurch dieser Zweck erreicht wird, gehören nun folgende: 1) Weißer klarer Sand, mit Eiweiß vermischt. 2) Kieselsteine, welche drei Tage lang in kaltem Wasser gelegen haben. 3) Gestoßener Weinstein. 4) Der Wein wird über Hasel-, Nußbaum- oder Buchen-Späne laufen gelassen.

5) Eiweiß und Weinstein. 6) Alabasterpulver. 7) Dicke, junge Weine werden vortheilhaft mit alter Weinhefe geschönt. 8) Eidotter mit den zugleich gestoßenen Eierschalen. 9) Hausenblase. 10) Gummi Arabicum. 11) Gebranntes und feingemahlenes Hirschhorn. 12) Die Alten legten dergleichen Weine in kaltes Wasser. 13) Oder sie seiheten sie durch dicke Tücher. 14) Oefteres Ablassen derartiger Weine. 15) Starkes Rühren derselben. 16) Gelatine. [17) Filtriren durch Sand oder Fließpapier. 18) Papierbrei. 19) Milch. 20) Rinder- und Hammelblut. Man unterscheidet mechanische und chemische Schönung, wohl nicht mit Recht, da bei fast allen Schönungsmitteln beide Ursachen zusammenwirken.] Von den genannten Mitteln werden jedoch fast ausschließlich nur zwei benutzt: 1) Hausenblase (Fischleim) und zwar zur Klärung des weißen Weins, und 2) Eiweiß, zum Schönen rother Weine. Das besondere Verfahren der Schönung mit Hausenblase ist folgendes: Die Hausenblase wird zunächst auf einem hölzernen Klotze mit einem eisernen Hammer so lange geklopft, bis sie sich mit den Fingern sehr leicht kleinpflücken läßt. Nun gießt man reines, klares Wasser darauf, und wiederholt dies innerhalb 24 Stunden zwei und mehrere Male so, daß das Wasser abgegossen und durch frisches ersetzt wird, um allen Geruch, den die Hausenblase etwa hat, zu entfernen. Nach dieser Zeit wird sie in den Händen kugelförmig so lange stark zusammengedrückt, bis alles Wasser herausgepreßt ist, worauf sie sehr fein zerzupft in ein wohl zu bedeckendes Gefäß gethan und Wein darauf gegossen wird. So bleibt sie 12 und mehr Stunden lang stehen, bis sie recht erweicht ist. Nun wird die Masse mit einem kleinen, zugestumpften Besen gehörig durchgearbeitet, bis man findet, daß die Auflösung vollkommen bewirkt ist. Dabei wird immer etwas Wein zugegossen, so daß die Masse gut beweglich bleibt, doch hält man sie nicht zu dünn. Nach dieser Durcharbeitung wird noch etwas Wein zugegossen und die Masse 12 Stunden stehen gelassen, darauf durch einen feinen Durchschlag gegossen, damit alles etwa Faserige zurückbleibt und so in

Flaschen aufbewahrt. Bei dieser Zurichtung rechnet man auf 1 Loth Hausenblase ungefähr 2 Kannen (Litres) Wein; dies ist hinlänglich, um 2 Faß (= 12 Eimer = 6 Ohm) damit zu schönen; Andere empfehlen auf 200 Flaschen Wein $^1/_2$ Unze Hausenblase. Das Schönen selbst geschieht, indem man aus dem zu schönenden Wein 2 — $2^1/_2$ Kannen aushebt, dafür die gleiche Quantität Schöne langsam wieder dem Gefäße zusetzt, und selbige mittelst eines Stäbchens auf der Oberfläche des Weines ausbreitet. Dann wird das Gefäß wieder gespundet. In Zeit von 6—8 Tagen wird die Schönungsmasse auf dem Boden des Gefäßes sich gelagert und während ihres Durchgangs durch den Wein alle trübmachenden Bestandtheile mit sich niedergeschlagen haben. Hierauf (ungefähr nach einem Monate) muß der Wein gehörig auf ein anderes Gefäß abgezogen werden und so wird er denn gut abgeklärt sein. — Bei trüb oder lang gewordenem Rothwein wird auf die Ohm das Weiße von ungefähr 12 recht frischen Eiern in einer reinen Schüssel zu Schaum geschlagen, vier Loth feingepulverte, reine Weinsteinkrystalle, ein Löffel geröstetes, noch warmes Kochsalz dazu gemischt und mit Wein zerschlagen, in das Faß gethan. Im Uebrigen verfährt man wie mit Hausenblase. Das Eiweiß macht nie den dichten Satz wie diese; wenn es dem rothen Wein an Alkohol fehlt, bleibt es öfters schwebend und muß mit 1—2 Litres reinem Weingeist niedergeschlagen werden. Ein Eiweißpulver zum Weinklären, welches in Frankreich käuflich zu haben ist, besteht aus 3 Theilen im luftleeren Raum getrocknetem und dann gepulvertem Eiweiß und 2 Theilen Knochengallerte. Mit Leim oder Gelatine werden vorzugsweise rauhe, vielen Gerbstoff enthaltende Weine geklärt, wobei man des Gerinnens durch den letzteren sicher ist. Wo kein Gerbestoff vorhanden ist, schadet Gelatine dem Wein, und muß dann der erstere zugesetzt werden. Dies ist auch häufig nöthig als Mittel gegen das Fett- oder Langwerden der Weine. Als Leim darf nur ganz reiner, weißer Kölnischer verwandt werden, welcher vollkommen geruchlos sein muß. Auf

die Ohm wird ungefähr 1 Loth Leim genommen, dieses in Regenwasser aufgelöst, dann mit Wein vermischt, in das Faß gethan und durcheinandergeschlagen. Gut mit Wasser ausgekochte Kälberfüße sollen eines der besten Schönungsmittel abgeben. Oft glaubt man, die Schönung schwäche den Wein; dies ist ein Irrthum; im Gegentheil tritt nach derselben erst sein eigenthümliches Bouquet recht hervor. Große Vorsicht ist jedoch nöthig, daß man bei dieser Operation nicht des Guten zu viel thue; es ist besser, öfter und schwächer, als auf einmal sehr stark zu schönen. — — — Hier möge ferner noch ein Gegenstand zur Sprache gebracht werden, über welchen das Urtheil sehr im Unklaren ist. Man sagt nämlich gewöhnlich — und zwar sagen es die Producenten zuerst, daß die oft geradezu ekelhafte Unreinlichkeit bei der Mostgewinnung nichts schade, indem die Gährung alle Unreinigkeiten völlig wieder ausstoße. Dies ist ein schwerer Irrthum, wie nachfolgendes Urtheil einer Autorität in dieser Sache, Medicinalrath Dr. F. Mohr in Coblenz, darthut: Auf das Vorurtheil hin, daß der Wein bei der Gährung alles Unreine ausstoße, werden die Traubenbeeren mit unreinen, nackten Füßen zertreten, „denn der Wein stößt ja alles Fremde aus.“ In den Vorschriften zu Schönungen findet man Milch, Gummi, Blut, Kochsalz, Senf, Meerrettig und andere Dinge angeführt, die den Wein klären sollen, ohne in ihm sitzen zu bleiben. Aber alles Lösliche muß immer im Weine gelöst bleiben. Der Milchzucker der Milch, die Salze des Blutes, der ganze Kochsalzgehalt, die Salze und die organischen löslichen Verbindungen des Fußschweißes — können niemals wieder aus dem Weine entfernt werden.

Das Schwefeln des Weins, d. h. das Verbrennen von Schwefel in den Fässern, in die unmittelbar darauf Wein eingefüllt wird, erzeugt schweflige Säure und diese vereinigt sich mit den noch darin befindlichen Eiweißstoffen, zieht den die Zersetzung bedingenden Sauerstoff an sich, hemmt die Gährung, garantirt daher die Haltbarkeit eines Weins, der ohne diese

Manipulation sich nicht gehalten haben würde. Gewöhnlich geschieht das Einbrennen mit Schwefelschnitten, Zeugstreifen, die in geschmolzenen Schwefel getaucht waren, und mittelst eines Hakens in das Faß gehängt werden, welches dann verspundet wird. Oft parfümirt man die Schwefelschnitte mit Zimmet, Gewürznelken, Florentinerwurzel (Veilchenwurzel), Lavendel, Thymian ꝛc., um den Geruch der schwefligen Säure zu verdecken; dies wird jedoch nicht erreicht, während die Weine leicht den Geschmack solcher Aromaten annehmen. Reiner, arsenikfreier Schwefel ist natürlich Bedingung; man hat schon öfters durch die Analyse Arsenik im Wein gefunden, das nur auf diese Weise hineingelangt sein konnte. Bei zu starkem Schwefeln ist der unangenehme Geruch und Geschmack der schwefligen Säure stets im Weine wahrnehmbar. Besonders schwefelt man gern süße Weißweine, welche bei viel Gehalt an Zucker und Eiweiß wenig Gerbstoff besitzen, daher zum Umschlagen geneigt sind. Da schweflige Säure eine entfärbende Eigenschaft hat, so ist das Schwefeln der Rothweine nur mit Vorsicht anzuwenden. Doch sollen dieselben nach einigen Monaten ruhigen Liegens ihre Farbe wieder erhalten. Als Hauptregel gilt, nur junge Weine zu schwefeln, alte aber nicht, da diese wenig mehr ablagern, sich also die Schwefelsäure daraus nicht mehr leicht scheidet. Da jeder Wein an und für sich etwas Schwefelsäuregehalt hat und das Schwefeln diesen vermehrt, so ist bei der Untersuchung des Weins darauf Rücksicht zu nehmen. Das Schwefeln der leeren Fässer zur Verhinderung des Schimmelns oder Kahnigwerdens ist eine Nothwendigkeit. Dagegen ist es bei Fässern, welche vom Zapfen verschenkt werden, bei welchen es häufig zum gleichen Zweck geschieht, nur schädlich. Ein weit besseres und sehr gut wirkendes Mittel gegen das Kahnigwerden des Zapfweins hat man nach v. Babo in dem Meerrettig, von welchem verhältnißmäßig große Stücke in den im Fasse entstandenen leeren Raum gehängt, aber alle paar Tage durch neue ersetzt werden müssen. Bei rothen Weinen brennt man mit Muskatnuß auf,

die sich dazu vortrefflich eignet, dem Wein dazu noch einen aromatischen Geschmack mittheilt. Für ein Faß von 5—6 Eimern nimmt man $^1/_2$ Loth, schneidet die Nuß durch und hängt sie angezündet in das Faß; die glühende Kohle muß jedoch entfernt werden, weil durch diese der Wein leicht übeln Geruch annimmt. Neuerdings hat sich herausgestellt, daß Weine von Trauben, welche zur Verhütung des Oidium geschwefelt worden waren, schwefelsaure Salze in beträchtlicher Menge enthielten; auch Gyps, der zu gleichem Zweck angewendet wird, hat dies Resultat im Gefolge; der Geruch und Geschmack mancher Weine nach Schwefel rührt daher nicht immer von dem Schwefeln der Fässer und im Fasse her. Um die Gährung süßer Weine zu hemmen, ohne ihren Zuckerreichthum zu beeinträchtigen, wendet man im südlichen Frankreich allgemein den Samen des weißen Senfs an, von welchem auf 1000 Theile Wein 1 Theil Pulver zugesetzt wird.

Nicht alle Weine lassen sich längere Zeit, Jahre hindurch, aufbewahren; es giebt viele Sorten, insbesondere leichtere, welche trotz aller Vorsicht sich nach und nach chemisch verändern, zersetzen, abstehen. Aller Wein geht zu Grunde, sagt M u l d e r; denn Alles, was organisch ist, vergeht, trägt den Keim seiner eigenen Vernichtung in sich. Einige Weinsorten nehmen aber erst in Folge derselben Ursache, welche sie später vernichten wird — es ist dies der chemische Wechsel der Bestandtheile — Eigenschaften an, welche sie für Geruch und Geschmack angenehmer machen. Die Weine, welche aufbewahrt werden können, verbessern sich, oder besser gesagt: die Weine, welche man aufbewahrt, sind eben diejenigen, welche sich verbessern. Es bilden sich nämlich wohlriechende Stoffe; der Wein wird weniger sauer, wohlschmeckender; die gefärbten setzen zuweilen eine beträchtliche Menge Bodensatz ab, und wird der Wein in Fässern aufbewahrt, so gewinnt er immer mehr an Alkohol. — Hieraus geht also deutlich die Einwirkung längeren Lagerns auf den Wein hervor. Ein allzu hohes Alter ist jedoch nicht geeignet, die Eigenschaften der

Weine in der Weise, wie sie der Genuß verlangt, zu entwickeln. Man erzählt zwar von Wein, der in Pompeji gefunden, sich unter der erhärteten Oelschicht in den Amphoren völlig erhalten habe, allein es mangelt darüber ein wissenschaftlicher Bericht und es wird sich wohl damit verhalten, wie mit den Weizensamen und Maiskörnern, die man in ägyptischen Mumien findet. Bei dem großen Brande von London im Jahre 1666 wurde ein Keller verschüttet, welcher 1816, also nach 150 Jahren, wieder aufgegraben wurde; es fand sich darin völlig gut erhaltener Malaga, übrigens ein Wein, dessen Haltbarkeit ohnedies groß ist. Was man sonst von besonders alten Weinen, z. B. im Rathskeller zu Bremen u. a. O., erzählt, reducirt sich bedeutend dadurch, wenn man bedenkt, daß der Wein zehrt, also immer wieder aufgefüllt werden muß, dies mit dergleichen Sorte zu thun aber unmöglich ist. Die Veränderungen, welche mit dem Weine bei längerem Lagern vor sich gehen, bestehen zunächst in der Verdampfung des Wassers, d. h. er erscheint reicher an Alkohol; auf dem gleichen Grunde basirt das Verfahren, gewisse Weine, z. B. Madeira, die Linie passiren zu lassen; in Flaschen geht übrigens diese Veränderung viel langsamer vor sich, als in Fässern. Sodann ändert der Wein die Farbe; die weißen Weine werden dunkler, bis in's Braune; die rothen dunkeln gleichfalls nach, wenn sie nicht vielen Gerbstoff enthalten, welcher, wie auch beim Portwein, Niederschläge bildet und dadurch leichtere Färbung bewirkt. Auch die Säuren verändern sich, indem sie, mit Alkohol in Berührung, Aethersäuren und dadurch wohlriechende Stoffe erzeugen. Süßer wird der Wein bei dem Liegen in Flaschen durch den gleichen Vorgang, ohne Zuckerbildung, nur weil die Aethersäure minder sauer ist als die Weinsteinsäure. Das Dickerwerden des Weins durch das Lagern schreibt sich von dem größeren Gummigehalt abgelagerter Weine her, die dadurch an Consistenz gewinnen und fast syrupartig werden können; das Gummi bildet sich durch Umsetzung des Zuckers oder der Weinsteinsäure. Um einem jungen Wein den

Charakter eines alten zu geben, giebt es nur ein Mittel, die Wärme. Man verbessert daher den Wein hier und da durch Wärme oder Kochen; die so erhaltenen Weine heißen „gefeuerte Weine"; im Rheingau wurden sie früher häufig zum Versandt nach Holland angefertigt, und man besaß dazu eigene Feuerkammern, in welchen die Gährung rasch vor sich ging. Sectweine, Strohweine, Ausbrüche werden häufig durch Einkochen concentrirt. Auch empfiehlt man, um Wein in kurzer Zeit älter erscheinen zu lassen, ihn in Flaschen, welche nicht ganz gefüllt, aber verpfropft sind, zwei Stunden lang bei 85° C. in warmes Wasser zu halten, hierauf den Wein verkühlen zu lassen und dann die Flaschen zu füllen. Auf diese Weise soll Wein, der reich an Geist ist, den Geschmack und Geruch des Weins erhalten, der 10 bis 12 Jahre gelegen hat (Mulder). Um die Haltbarkeit der Weine zu vergrößern, hat man von jeher zu einer ganzen Menge von Mitteln Zuflucht genommen. In Griechenland räucherte man im Alterthum den Wein, ein Verfahren, das nach Landerer noch heute auf Candia und Cypern üblich ist. Zusätze von aromatischen und gerbstoffhaltigen Pflanzen, von Pech u. dgl. haben den gleichen Zweck. Am meisten angewandt wird aber ein Zusatz von Sprit, um durch Vermehrung seines Alkoholgehalts den Wein stärker und dauerhafter zu machen. — Eine besondere Art der Weinverstärkung ist diejenige durch das Gefrieren. Das Verhalten des Weins in der Kälte hat Vergnette durch eine Reihe von Versuchen ermittelt. Stellt man Wein an die Kälte, so wird er trübe, noch ehe seine Temperatur auf den Gefrierpunkt gefallen ist; es erzeugt sich nämlich ein Bodensatz aus Weinstein, Farbestoff und stickstoffhaltigen Substanzen. Das Gefrieren des Weins fängt erst an, wenn er bis auf 4—5° R. unter Null erkaltet ist. Das Eis besteht zwar der Hauptmasse nach aus Wasser, es ist aber, entgegen der gewöhnlichen Annahme, noch ziemlich viel Weingeist darin enthalten, so daß der flüssig gebliebene Theil des Weins, wenngleich stärker, keineswegs den sämmtlichen Weingeist ent-

hält. Bester Rothwein hatte vor dem Gefrieren 11,50, darnach 12,12 Procent Alkoholgehalt, mit 12 Procent Eisabgang; ordinärer Rothwein vor 10,50, nach dem Gefrieren 10,97 Procent Alkohol; bester Weißwein 13,20 vor, 14,65 nach dem Frost, mit 20 Procent Abgang an Eis. Zur praktischen Anwendung eignet sich die Concentration durch Frost vorzugsweise für feine leichte Weine, sowie zur Verbesserung von Weinen aus vorzüglicher Lage in ungünstigen Jahren, um derartige Weine schwerer zu machen. Da die besten Rothweine oft 12,5—13,5 und Weißweine 12—15 Procent Alkohol enthalten, so kann man leicht aus Weinen von geringerem Gehalt solche von mittlerer Stärke darstellen, wenn man ihnen durch Gefrieren 7—10 Procent ihrer Masse entzieht. Hierzu reicht es hin, den betreffenden Wein bei — 6 bis 7° R. etwa 6—8 Tage und Nächte, oder bei einer Lufttemperatur von — 12° die Hälfte dieser Zeit im Freien liegen zu lassen.

Der Wein ist während des Liegens verschiedenen sogenannten Krankheiten unterworfen. Kranke Weine sind solche, deren Zustand sich in einer Weise verändert hat, die sie für den Gebrauch untauglich macht und ihren eigenthümlichen Charakter aufhebt. Die hauptsächlichsten Weinkrankheiten sind: 1) Das Langwerden (Fettwerden, Graisse). Der Wein wird dabei syrupartig zähe und dick, und zwar durch Bildung von Pflanzenschleim aus dem Zucker unter Ausscheidung von Wasser; vorzüglich leiden süße, gerbstoffarme Weine an diesem Uebel. In der Champagne beugt man demselben vor durch Zusatz von Gerbstoff, Gallussäure (Galläpfeltinktur) oder Katechu. Vergnette schlägt Weinbeerkerne zu gleichem Zwecke vor, woraus durch Abkochen und Versetzen mit Alkohol eine Gerbflüssigkeit erhalten wird, die man beim Schönen zusetzt. Auch ein starker Absud von schwarzem chinesischem Thee erfüllt die Bedingung des Niederschlags der Schleimstoffe. 2) Das Kahnen. Es erzeugen sich auf der Oberfläche des Weins kleine weiße Punkte, die sich allmälig vergrößern und ausbreiten, bis sie eine ge-

schlossene Haut bilden; es sind Schimmelbildungen, hervorgerufen durch Zutritt der Luft und Umsetzung des Alkohols in Essigsäure. Je reicher ein Wein an Alkohol ist, um so weniger ist er der Gefahr des Kahnigwerdens ausgesetzt. Aufbrennen der Fässer mit französischem reinem Weingeist, sowie fleißiges Auffüllen zur Vermeidung von Luftraum in den Gefäßen sind sichere Präservative. 3) Das Sauerwerden. Es ist eine Umwandlung des Alkohols in Essigsäure, eine Oxydation, hervorgerufen durch Wärme, besonders in Kellern, deren Temperatur sich im Sommer über 9° R. erhebt. Man nennt dieses Uebel auch das „Stichigwerden" des Weins. Erzeugt wird es außerdem durch Unreinlichkeit, Transport, schlechte Verspundung, schadhafte Faßdauben, essigsauer gewordene Spundlappen u. s. w. Mittel dagegen sind: Zusatz von kohlensaurem Alkali, wodurch jedoch die Farbe verloren geht und der Wein einen Beigeschmack erhält; durch Lagern in kältere Gewölbe; durch Umgeben mit oder Einfüllen von Eis; endlich durch zeitiges Schwefeln, Abfüllen und genaue Ueberwachung. 4) Das Umschlagen. Der Wein, besonders der junge, wird dabei dunkler von Farbe bis zu braun, trüb und fad von Geschmack und sogar von unangenehmem Geruch. Die Ursache beruht in einer Zersetzung der Weinsteinsäure zu Kohlensäure. Das Umschlagen tritt nur bei Rothweinen ein. So lange die Krankheit noch nicht vollständig entwickelt ist, sucht man durch Zusatz von Alaun, Weinsteinsäure oder Schwefelsäure zu helfen. Da der Alkoholgehalt keineswegs dabei alterirt wird, so eignen sich umschlagende Weine am besten zur Destillation. 5) Das Bitterwerden. Manchen Weinen ist eine gewisse Bitterkeit eigen, welche man schätzt, weil sie auf Adel deutet, indem man glaubt, sie rühre von Edelfäule der Trauben oder ätherischem Oele her. Alte Burgunderweine haben namentlich etwas Bitteres. Das krankhafte Bitterwerden befällt hauptsächlich auch nur die letztere Weinsorte und rührt aus der Bildung von Citronensäureäther her. Die Krankheit, welche unter Kohlensäureentwickelung auftritt,

verschwindet meist wieder von selbst; als Mittel schlägt Batillat Zusatz von Weinsteinsäure und doppeltkohlensaurem Kali vor. — 6) Das Böckfern oder der Faulgeruch des Weins kennzeichnet sich durch einen eigenthümlichen Geruch und Geschmack des Weins nach faulen Eiern (Schwefelwasserstoff); man schreibt dieses Uebel der Düngung der Weinberge zu; als Krankheit entwickelt es sich namentlich bei der Zusammenmischung vieler Trubweine, oder bei ganz geistlosen, jungen Weinen, durch Zersetzung der Eiweißstoffe und Fäulniß der organischen Bestandtheile. Mittel dagegen sind nicht bekannt, verdienen auch im letzteren Falle nicht einmal den Versuch. 7) Das Trübwerden. Dies entsteht bei alten Weinen durch vernachlässigte Behandlung, bei jungen gewöhnlich von der zweiten Gährung her, wenn die erste unterbrochen worden war. Kühle Keller, Zusatz von Eis, gepulvertem Weinstein, Schwefelung und Schönung sind hier als Heilmittel angezeigt. — 8) Das Farbebrechen. Es entsteht nur bei Rothweinen durch zu hohe Temperatur der Keller, und kennzeichnet sich durch Umwandlung des rothen Farbstoffs in Blaßroth, Violett, Braun, ja sogar Schwarz. Der Wein muß durch Kälte (Eis) zur Ruhe gebracht, mit Alkohol versetzt und geschönt werden. Verliert alter Rothwein mit der Zeit von seiner Farbe, so hilft man durch Zumischung von Weinsteinpulver, besser durch Auffüllen mit farbreichem, gutem, jungem Wein. —

Ueber die spontanen Veränderungen, die der Wein erfährt, oder die Krankheiten des Weines, theilt Pasteur das Nachfolgende mit: Die Weinberge des französischen Jura bringen weiße und rothe Weine hervor, von erstern moussirende wie Faßweine; letztere sind trockene, dem Madeira ähnliche Weine. Dies Gebiet giebt deshalb mannigfaltige Gelegenheit zu Beobachtungen über die genannte Frage. Er stellte sich die Frage, ob die Krankheiten des Weines nicht von organisirten Fermenten, von mikroskopischen Vegetationen herkommen, deren Keime sich bei gewissen Temperaturen, beim

Aussetzen an die Luft u. s. w. entwickeln und in den Wein eindringen, und glaubt in der That zeigen zu können, daß solchen mikroskopischen organisirten Fermenten diese Veränderungen des Weines zuzuschreiben sind. An Weinen des Jura wurden folgende Wahrnehmungen gemacht.

1) Saure Weine. Die Ursache des Sauerwerdens weißer und rother Weine ist die Mycoderma aceti (Essigblume). Pasteur fand sie auf allen Weinen, die ihm als sauergeworden übergeben worden waren, die jedoch mit den sogenannten umgeschlagenen Weinen nicht verwechselt werden dürfen.

Im Jura werden die Weißweine in unvollkommen gefüllten Fässern gehalten, weil sie so besser ausgähren; auch gießt man nicht Oel nach, wie es anderwärts wohl geschieht. Diese Umstände erklären das Auftreten der Essigblume, die Pasteur häufig neben der Weinkahne, Weinblume, auf allen Weinen fand, die das Faß nicht ganz füllten.

Es läßt sich nur durch Untersuchung auf dem Platze selbst bei ganz ruhig stehen gelassenem Weine entscheiden, ob er auf dem Wege des Sauerwerdens sei. Findet man die Essigblume allein darauf, so ist hierüber kein Zweifel. Wenn die Säurung schon so weit vorgeschritten ist, daß der Wein sauer schmeckt, so ist er nicht wiederherstellbar und man thut am besten, ihn nach der gewöhnlichen Methode in Weinessig umzuwandeln.

Ist die Säurung noch wenig vorgeschritten, so kann man den Wein wiederherstellen, indem man die freie Essigsäure durch Kali sättigt. Die Menge desselben bestimmt man durch Filtriren des fraglichen sauren Weines neben einem noch unverdorbenen, von derselben Lage und Jahrgang, und Abziehen des Alkaliverbrauchs im letztern vom erstern Fall und Zufügen einer diesem Reste entsprechenden Menge Alkalis. Dies Verfahren hat immer Erfolg, wenn es sich gezeigt hat, daß die freie Essigsäure $C_4 H_4 O_4$ nicht mehr als 2 Gramme auf den Liter Wein beträgt. Das Bouquet der Weißweine leidet nicht im mindesten durch dies Verfahren, wenn die Menge der Essigsäure nicht mehr be-

trug, es tritt vollkommen wieder auf nach dem Zusetzen von Alkali. Wenn der Wein noch nicht sauer schmeckt und nur einzelne Faden der Mycoderma aceti darauf bemerkbar sind, so zieht man ihn ab mit der Sorgfalt, daß die Decke im Fasse zurückbleibt.

Eine andere mikroskopische Pflanze ist die Weinblume (Mycoderma vini). Diese Gebilde bestehen aus Kügelchen oder mehr oder weniger gestreckten Zellen, deren Durchmesser viel größer ist, als der der Essigblumeglieder, nämlich 0,002—0,006 Millimeter, und die sich durch Abzweigung vermehren. Für Wein, der diese Decke hat, ist nichts zu fürchten. Im Gegentheil scheint sie ähnlich einer Oelschichte Grund zu sein, daß der Wein sich gegen den atmosphärischen Sauerstoff ganz anders verhalte, sie schützt ihn vor dem Luftzutritt, und dieser ist nur durch das Medium des Faßholzes möglich.

Es giebt Fälle, wo sich beide Mycoderma-Arten, die des Weines und die des Essigs, gemischt finden. Pasteur bemerkte dies Gemisch auf weißen und rothen, jedoch immer nur auf feinern Weinen, nicht auf ordinären Sorten, oder nur dann, wenn von diesen täglich abgezapft wird, so daß auf diesem Wege starke Lufterneuerung stattfindet.

Gewöhnliche Rothweine enthalten, so lange sie jung sind, nur die Mycoderma vini, da dieses Vegetabil sich um so leichter ernährt, je mehr stickstoffhaltige und Extractivmaterie der Wein enthält. Ist derselbe aber älter geworden, oder von guten Lagen und Jahrgängen, so gedeiht die Weinblume, weil es in diesem Falle an den benannten fremden Stoffen fehlt, nur schwierig und mischt sich mit der Essigblume. Auf diese Weise gehen zuweilen treffliche Rothweine zu Grunde. Bleiben sie mit der Mycoderma vini bedeckt, ohne Beimischung der Mycoderma aceti, so werden sie vorzüglich und nehmen den milden Charakter des Geschmackes der Weißweine an.

2) Weine, die nach der Gährung süß bleiben. Wo die Weinlese spät, bei schon kühler, der Gährung ungünstiger

Jahreszeit gemacht wird, und namentlich in guten, zuckerreichen Jahrgängen geschieht es sehr oft, daß der Wein im Fasse süß bleibt. Es geht zuweilen darin eine so langsame Gährung vor sich, daß er Jahre lang süß bleibt. In diesem Fall bemerkt man immer eine besondere mikroskopische Pflanze. Sie besteht aus Stielen mit Zweigen, die gegliedert sind und in eiförmige Zellen endigen, die leicht sich ablösen und sich wie Sporen der Pflanze verhalten.

3) Bittere Weine enthalten knotige, verästelte, starkgekrümmte Faden, deren Durchmesser oft 0,004 Millimeter beträgt, welcher aber bis zu 0,0015 variirt. Diese Faden sind gewöhnlich vorhanden in Gesellschaft kleiner brauner kugeliger Körnchen von einem Durchmesser von ungefähr 0,0018 Millimeter. Man trifft bei bittern Weinen, sie mögen gewachsen sein, wo immer sie wollen, immer diese Vegetation in wechselnder Häufigkeit je nach der Stärke der Bitterkeit des Weines. Im Weine vom Jura ist sie keineswegs selten, häufiger aber noch im Burgunder. In weißen Weinen hat sie Pasteur noch nicht angetroffen. Tritt dieselbe auf, so möchte das Beste sein, den Wein mit Hausenblase oder gelöster Gelatine zu schütteln und ihn dann wieder auf Flaschen zu bringen. Die Praxis des Schwefelns und Peitschens der Weine mit Gallerte muß zum Theil auf den Vortheil vollkommener Lüftung, den er dadurch erfährt, zurückgeführt werden, zum Theil auf die Nothwendigkeit, die Schmarotzerfermente darin niederzuschlagen.

4) Umgeschlagene Weine (vins tournés), trübgewordene Weine. Alle Rothweine und viele Weißweine sind diesem Uebel unterworfen. Die Veranlassung geben Vegetationen, die dünne Faden von oft nur einem Tausendstelmillimeter Durchmesser darstellen. Sie sind sehr dünn und leicht und trüben den Wein stark, daher erregen sie die Meinung, das Umschlagen des Weines bestehe in einem Wiederaufsteigen der Hefe, was aber falsch ist. Es läßt sich, wenn man die Gegenwart des Fermentes physiologisch erkannt hat, durch Lüftung des Weines (Schütteln mit Luft) leicht niederschlagen, so

daß man annehmen darf, der Sauerstoff schade seinem Leben. Auch in moussirenden Weinen, die zuweilen einen „Stich" bekommen, findet sich dasselbe Ferment.

5) Fadenziehende („lange", „linde") Weine werden durch ein Ferment verdorben, das aus Schnüren von kleinen Kügelchen, die einen Durchmesser von ungefähr 0,0012 Millimeter haben, besteht. Es gehört dieses Ferment zu jenen der Schleimgährung, es läßt sich überall entdecken, wo man Weine fadig geworden findet, und ist ganz dasselbe Ferment, das man in künstlich eingeleiteten schleimigen Gährungen trifft.

6) Als Resultat der obigen Forschungen ergiebt sich, daß der Wein, der durch ein als Ferment wirkendes Zellenpflänzchen entsteht, nur dann sich verändert, wenn darin andere Vegetationen der gleichen Ordnung sich bilden, und daß er, von solchen Parasiten freigehalten, ausreift im Fasse, sich gut erhält und alle Eigenschaften gesunden alten Weines annimmt, unter dem Einfluß des allmälig durch die Dauben eindringenden Sauerstoffes.

Unter praktischem Gesichtspunkt ist anzuführen, daß man durch mikroskopische Untersuchung das Uebel erkennen kann und im rechten Momente in der Regel im Stande ist, es zu bekämpfen. Pasteur glaubt die Versicherung geben zu können, daß andere Krankheiten als die genannten im Weine nicht vorkommen.

Außerdem sind noch folgende Weinfehler zu nennen: Das Repsen, Kämmseln, oder der Geschmack nach den Traubenkämmen, (gerbsaure Weine); das Blauwerden, Rothwerden, das Aufstehen, verschiedene Formen des Langwerdens mit Farbveränderung in gelinderem Grade; das Brennsern, ein eigener Geschmack und Geruch nach gedörrtem Obst, nur bei besseren Weinen; die Charakterlosigkeit, entstanden durch einen Mischmasch verschiedenartigster Weintrauben bei Lese und Keltern; die Luftsäure (Faßsäure) oder der Faßgeschmack, entsteht durch Unreinlichkeit in den Fässern wie der Pfropfengeschmack der Flaschenweine durch schlechte, angegangene Pfropfen; der Fadgeschmack, die Fadigkeit wird

Eigenschaft leichter, ganz alkoholarmer Weine, welche nur munden, so lange die Nachgährung, also die Kohlensäureentwickelung währt; grüner oder unartiger Wein, aus unreifen Trauben dargestellt, mit Uebermaß an Säuren und Gerbstoff; hefige Weine besitzen ein Uebermaß an Hefenbestandtheilen und sind trübe; Herbigkeit entsteht vorzüglich in ungünstigen Jahrgängen durch Vorwalten des Gerbestoffs; der gleiche Grund bewirkt auch das Kratzigsein, das jedoch auch durch allzureichliches Schwefeln entsteht; Bodengeschmack ist der vielen Weinen eigenthümliche Geschmack nach Erde, je nach der Zusammensetzung der mineralischen Bestandtheile ihres Standorts; Magerkeit ist Weinen eigenthümlich, welche bei allem Gehalt an Alkohol zu wenig an Gummi (Oenanthin) besitzen, daher keinen Körper haben; die Molligkeit besteht in leiser Trübung mit leimigem Geschmack, sie entsteht durch Schleimausscheidung und wird durch Schwefeln und Gerbstoffzusatz curirt; Härte ist eine schlechte Eigenschaft des Weins, verursacht durch unvollständige Abgährung bei Uebermaß an Säure; rauchig schmeckt Wein, der aus Trauben in der Nähe von rauchverbreitenden Feuerungsanlagen gewonnen wird; Schärfe rührt von Säuren her, entwickelt sich oft erst später, ist aber nur geringen Weinen eigen; rohnig nennt man Weißweine, die durch Oxydation der Extractivstoffe sich braun färben, wogegen Erregung neuer Gährung, Anwendung von Holzkohlenpulver und Schwefelung hilft; Schmeer hat ein Wein, der noch Eiweißstoffe in feinster Zertheilung schwebend enthält, daher leicht getrübt erscheint, mit Gerbsäure werden sie gefällt; Schimmeln oder Sticksen der Weine, Schimmelgeschmack wird hervorgebracht durch Abfüllen in ungereinigte, schimmelüberzogene Fässer; Stichigkeit ist der Beginn des Sauerwerdens; todt oder stumm nennt man Weine ohne Geruch und Geist aus schlechtem Rebsatz; Zähigkeit heißt auch das Langwerden; aufgelösten oder zerstörten Wein nennt man endlich solchen, welcher ohne Beihülfe in Folge des Alters sich zersetzt und seine gesammten Eigenschaften verloren hat.

Aeußere Kennzeichen eines gut ausgegohrenen reinen Weines sind: Er muß krystallhell sein, einen reinen Ton im Glase haben und beim Schütteln in einer nicht ganz gefüllten Flasche wenig Luft und Schaum erzeugen. Auch dem Auge muß ein guter Wein gefällig erscheinen; unzweifelhaft beeinflußt der Anblick auch den Geschmack und die Wirkung; Niemand wird Gefallen haben an einem dicken, trüben, flockigen Saft, welcher, wie Bier, Milch ꝛc., dem Glase seinen hellen Klang benimmt, der stets das Kennzeichen der Güte ist. Junge unvergohrene Weine sind niemals flacker, unter welchem Beiwort man den höchsten Grad von Klarheit und Dünnflüssigkeit begreift. Auch alter, vollständig ausgegohrener Wein wird leicht durch Zusätze, z. B. von Zucker, um die schöne Eigenschaft des Flackerseins und der klaren Lichtbrechung im Glase gebracht. Eine besonders werthvolle Qualität des Weins ist daher seine natürliche Reinheit, wenn er frei von allen Zusätzen, seien sie noch so unschuldig und folgerichtig, wenn er mit einem Wort „Naturwein" ist. Aber die Natur ist leider nicht immer gleich gütig, und so strebt der Mensch, das nachzubessern, was sie versagt hat.

Die Kunst der Weinveredelung oder Weinverbesserung ist eine alte, unzweifelhaft haben sie schon die Völker der Classicität gekannt, denn es klagten schon Hypokrates, Plutarch und Plinius darüber, Martial, Lucian und Juvenal züchtigen die betrügerischen Vinarii (Weinhändler) und schon die Karthager kannten das Kunststück, die Säure des Weins mit Kalk zu fällen. Allein es ist ein Unterschied zu machen zwischen wirklicher Weinveredlung und Weinverfälschung. Die erstere strebt dahin, schlechte untrinkbare Weine ungünstiger Jahrgänge durch naturgemäßes Verfahren ohne schädlichen, dem Wein fremden Zusatz, gebrauchsfähig, trinkbar zu machen, und in sofern läßt sich dieser Kunst allerdings eine Berechtigung nicht absprechen. Sie ist sogar theilweise eine Nothwendigkeit; deshalb hat sie sich aber auch schon dermaßen tief eingebürgert, daß sie aller Begeisterung für den edlen Naturwein, jeder Agitation für

das reine Product, ja selbst den hier und da ergriffenen Polizeimaßregeln trotzt und besteht und immer mehr sich verbreitet. Die drei hauptsächlichsten Arten der chemischen, d. h. auf naturgesetzlichen Grundlagen fußenden Weinveredlung sind das Chaptalisiren, das Gallisiren und das Petiotisiren. In der näheren Darstellung dieser wichtigen Verfahren folgen wir der sachverständigen Entwickelung eines Kenners in diesem Fache.

Alle gegenwärtig in Anwendung kommenden Methoden der Weinverbesserung bestehen: 1) in Zusatz von Zucker zu zuckerarmem Most; 2) in Zusatz von Zucker und Wasser zu zuckerarmem und säurereichem Most; 3) in Entziehung von Wasser durch Frost und Gyps; 4) in Entziehung von Säure durch chemisch wirkende Mittel; 5) in Zusatz von Alkohol zu schwachem Weine. Der Zusatz von Zucker zum Moste war schon seit alten Zeiten bekannt und üblich; der französische Chemiker und Minister Chaptal war es aber, welcher im Jahre 1800 zuerst Methode in das Verfahren brachte und ihm den Namen verlieh. Er nahm einfach reinen Rohrzucker als Zusatz. Da dieser jedoch die Verbesserung sehr kostspielig machte, so nahmen seine Nachfolger statt der Cassonade schlechten Stärkezucker oder sogar Syrup, verdarben dadurch den Wein und brachten das Verfahren in Mißcredit. Außerdem ist aber der bloße Zuckerzusatz, trotz seiner Kosten, blos geeignet, den Wein einseitig zu verbessern; er vermag namentlich die Säuren des Weins blos zeitweilig zu decken, nicht aber zu vermindern und unschädlich zu machen. Darum bemühten sich denn auch andere Chemiker, zunächst Döbereiner, Lampadius, Balling, endlich Dr. Gall in Trier, ein überaus technisch befähigter Gelehrter, der Erfinder des Gall'schen Spiritusapparats, des Dampferzeugers und einer Menge von anderen werthvollen Hilfsmitteln der Industrie. Er sann auf ein Mittel, die Noth der Winzer im Mosel- und Saargebiet zu heben, und glaubte dasselbe in seinem „Verfahren zur Darstellung sehr guter Mittelweine, selbst aus unreifen Trauben, und zur höchsten Veredlung schon vergohrener

geringer Weine durch nochmalige Gährung, allenthalben und zu jeder Jahreszeit" (Trier 1852) gefunden zu haben. Die in dieser mehrfach aufgelegten Schrift empfohlene Methode der Weinverbesserung, welche seither den Allgemeinnamen „das Gallisiren" erhalten hat, besteht darin, daß Gall zunächst dringend empfiehlt, „die besseren Trauben von den geringeren abzusondern, um davon einen edleren Bouquetwein darzustellen, anstatt sie mit der meist größeren Menge der geringeren Trauben zu vermischen, in deren Safte die Vorzüge der wenigen völlig reifen Trauben gänzlich verschwinden. Den Most der geringeren Sorte vermischt man alsdann sofort nach dem Keltern mit soviel Wasser und Zucker (Stärkezucker, aus Kartoffeln dargestellt, welcher mit dem Traubenzucker chemisch identisch ist), daß sein Gehalt an Säure, Wasser und Zucker dem Gehalt an diesen Bestandtheilen in einem guten Traubenmoste gleichkommt. Die Bestimmung der Menge der vorhandenen Säure und des fehlenden Zuckers macht eine nähere Prüfung des Mostes erforderlich, wenn das Verhältniß zwischen Wasser, Zucker und Säure, welches in jedem Jahrgang, in jeder Traubensorte und bei verschiedenen Lagen und Boden wechselt, in dem darzustellenden Wein ein genau bestimmtes sein soll. Als fast allgemein gültige Regel läßt sich annehmen, daß in den besseren Traubensorten des südwestlichen und südlichen Deutschlands gegen 20 Procent Zucker und 0,5 bis 0,6 Procent Säure (40 : 1) enthalten sind, während der Most der geringeren Trauben selten über 15 Procent Zucker und oft mehr als 1 Procent Säure (15 : 1) enthält. Es fehlen demnach in 1000 Pfund (= 500 Litres, Kannen, Quart, Maß) Most, die bei gutem Wein 200 Pfund Zucker enthalten sollen, mindestens 50 Pfund Zucker. Die fast doppelte Menge der vorhandenen Säure macht aber einen größeren Wasserzusatz nöthig, für welchen abermals noch ein entsprechender Zusatz an Zucker erforderlich ist. Bei so geringem Moste sind auf obige 1000 Pfund reichlich die Hälfte oder 550 Pfund einer Lösung aus 150 Pfund Zucker in 200 Litres oder 400 Pfund

Wasser zuzusetzen. Man erhält dann von $1^1/_2$ Eimer Most durch diesen Zusatz $2^1/_4$ Eimer guten Weinmost, dessen spezifisches Gewicht in der Regel auch dem eines guten Mostes gleichkommt. Durch diese Behandlung erhält der Wein wenigstens die eine Bedingung des Wohlgeschmacks, nämlich richtiges Verhältniß zwischen Säure, Zucker, Weingeist und Wasser, und wenn er auch nicht so vorzüglich wird, wie Wein aus sehr guten reifen Trauben, indem ihm die andere Bedingung, das Aroma, mehr oder weniger fehlt, so wird er doch weit besser sein, als wenn er durch Gährung aus dem nicht mit Zucker und Wasser versetzten Moste aus geringen Trauben bereitet worden wäre, dem nicht nur die eine, sondern beide Bedingungen des Wohlgeschmackes fehlen. Daß der gallisirte Wein, weil ihm gewisse, Geruch und Geschmack des ächten Weins bedingende Bestandtheile, die sich nur bei vollkommener Reife der Trauben entwickeln können, mangeln, niemals mit gleich schmackhaftem Naturwein verglichen werden kann, liegt auf der Hand. Insbesondere fehlt es dem gallisirten Wein an jenem Gehalt von Phosphorsäure, welche einen hervorragend physiologischen Einfluß als Stärkungsmittel des menschlichen Körpers ausübt, daher in einem wahrhaft guten Wein vorhanden sein muß. — Nichtsdestoweniger ist dem Gallisiren sein großes Verdienst nicht abzusprechen, und es würde keine Widersacher haben, wenn die Producenten alle ehrlich genug wären, den mit Zucker und Wasser behandelten Wein als ein Fabrikat und nicht als Naturwein zu verkaufen. Um den letzteren zu schützen und seine Cultur nicht zu beeinträchtigen, ist man daher in einzelnen Ländern gesetzlich gegen das Gallisiren eingeschritten. Der Erfolg ist aber bis jetzt kein anderer gewesen, als daß es sich nunmehr im Stillen noch viel weiter verbreitet, als vorher öffentlich; dies beweisen die vielen Stärkezuckerfabriken, welche jährlich neu erstehen, und den stets wachsenden Bedarf kaum zu decken vermögen; dies beweist auch das allmälige Verschwinden der sauren Weine aus dem Verkehr. In Oesterreich wird das Gallisiren im Großen betrieben und von

allen Seiten gefördert. Professor Dr. Pohl in Wien hat sogar eine eigene Anleitung dazu herausgegeben: „Behelfe zum Gallisiren der Weine“ (Wien 1863), worin er sagt: Trotz der Anfeindungen, welche das Verfahren zur Weinveredlung des um die Gährungschemie so hochverdienten Dr. L. Gall erlitten hat, bricht sich dasselbe immer mehr Bahn. Und mit Recht, denn wer nur einmal einen größeren Versuch des Gallisirens in zweckentsprechender Weise durchführte, muß sich von dem hohen praktischen Werthe dieses Verfahrens auf das Schlagendste überzeugt haben. Thatsachen gegenüber erweisen sich aber alle Bedenken und Verurtheilungen, welche von bloßen Theoretikern, d. h. solchen, welche nur Bücher schreiben, jedoch niemals durch geeignete Versuche die Richtigkeit des Niedergeschriebenen zu erhärten trachten, als nichtig und bedauernswerth. Allerdings können bis jetzt die wenigsten Oenologen das Gallisiren möglichst sachgemäß ausführen, weil ihnen die dazu nöthigen Behelfe fehlen. Als solche Behelfe gelten aber vorzugsweise: 1) Die richtige Kenntniß des Säure- und Zuckergehaltes, welchen ein Traubensaft haben soll, um einen guten Wein liefern zu können. 2) Die möglichst genaue Säurebestimmung im Traubensafte. 3) Die eben so sichere Zuckerbestimmung des Mostes. 4) Die genaue Berechnung der dem Traubensafte zuzufügenden Zucker- beziehungsweise Wassermenge. 5) Die entsprechende Mostgewinnung, sowie Kellerbehandlung der Jungweine. Der Mangel solcher Behelfe spricht aber nicht gegen das Gallisiren, sondern eben nur gegen Jene, welche selbes zur Anwendung bringen sollen.“ — Es sei übrigens hier noch ganz besonders darauf hingewiesen, daß die größten Männer der Wissenschaft sich schon lange vor Gall für den weisen Zuckerzusatz schlechter Weine ausgesprochen haben; so 1847 Despretz und Gay-Lussac in Frankreich, später Liebig in Deutschland, welcher indessen, die volkswirthschaftliche Bedeutung voranstellend, dem Gallisiren in dieser Hinsicht nicht das Wort geredet hat, wenn er es auch vom chemischen Standpunkte aus nicht zu verurtheilen ver-

mochte. — Das Petiotisiren des Weins, zuerst im Jahre 1854 in Frankreich ausgeführt von Petiot, einem der größten Weinbergsbesitzer der Côte d'or, und seinen Nachbarn, den berühmten Chemikern Thenard, besteht darin, daß man auf die Traubenrückstände (Trester) nach Abzapfung des vergohrenen Traubensaftes, Zuckerwasser ganz in derselben Menge und von demselben Zuckergehalte, den der abgezogene Most am Saccharometer gezeigt hat, gießt und damit vergähren läßt; diese Operation kann so lange und so oft wiederholt werden, als die Analyse der Trester noch Weinstoff und stickstoffhaltige Bestandtheile ergiebt. Das Petiotisiren wird blos bei Rothweinen geübt; man erhält dadurch angeblich aus derselben Quantität Trauben die vierfache an Wein; in Frankreich hat es sich außerordentlich rasch verbreitet. In Deutschland suchte ihm zuerst Dr. Marquardt in Bonn, ein bekannter Chemiker und Oenologe, Eingang zu verschaffen; im Verein mit Mülhens in Köln stellte er Proben im Großen an, welche ein glänzendes Resultat ergaben (1857). Gall gab im Jahre 1860 darauf eine Verbesserung des Petiot'schen Verfahrens für weiße Trauben an: Nach der ersten Auslaugung giebt man auf die unausgepreßten (weißen) Trester eine Zuckerlösung von nur 4 Procent, läßt diese 3 Tage gähren, zieht dann ab und setzt 20 Procent Zucker mit 2 Procent Weinsäure zu, wodurch man Zucker und Alkohol vollständig gewinnt und dem Weine sogenannte „Süffigkeit" ertheilt. Andere empfahlen, die Zuckerlösung aus $^7/_8$ Traubenzucker und $^1/_8$ gutem Rohrzucker zu machen, wodurch der Wein lieblicher im Geschmack werde. — Da der Zusatz von Zucker und Wasser zum Weine einmal wohl nicht mehr aus der Welt zu bringen sein wird, so ist es von Wichtigkeit, daß er wenigstens rationell, wissenschaftlich vorgenommen werde.

Als Weinveredlung darf ferner gelten die schon oben erwähnte Concentration durch den Frost; ferner die verschiedenen rationellen Verfahren der Klärung und Entsäuerung durch Zusatz von gebranntem Gyps, schon im Alterthum üblich; von

kohlensaurem Kalk, gestoßener Kreide oder Marmorpulver, am Rhein gebräuchlich und dem Geschmack des so behandelten Weines nicht günstig; und von reinem neutralem weinsaurem Kali. Letzteres, von Liebig 1847 vorgeschlagenes Mittel, empfiehlt sich zu diesem Behuf am besten, doch müssen sorgfältige Versuche im Kleinen der Anwendung im Großen vorhergehen, weil durch irgend einen merklichen Ueberschuß des Salzes der Geschmack des Weines leidet. Alle diese Verbesserungsmittel können nicht „Verfälschungen" genannt werden, da sie dem Wein keine fremden Stoffe zuführen, sondern nur schädliche Bestandtheile in ihm fällen und ausscheiden. Ob das schon 1845 von Dr. Hull in London vorgeschlagene Verfahren, den Geschmack des Weins durch Leitung beider Pole einer elektrischen Säule in denselben und Wegnahme der an dem positiven Pol sich anhäufenden Säure zu verbessern — sich bewährt hat, ist nicht bekannt geworden; es scheint nicht der Fall zu sein, wie leicht vorauszusehen war. Auch den schon früher erwähnten Zusatz von Traubenblüten, um das Bouquet der Weine zu verbessern, wollen Viele als Veredlung, nicht als Fälschung betrachtet wissen. Das Verfahren dabei ist, nach Faber, folgendes: Das Einsammeln der Blüten des Weinstocks geschieht am Besten nach einem warmen Tage in den Abendstunden, wo sie am stärksten duften. Man versieht sich zu dem Ende mit einem Korb, einem Teller und einem kurzen, dicken Stöckchen. Während man mit der einen Hand den Teller unter eine blühende Traube hält, klopft man mit dem Stöckchen auf ihren Stiel oder ihre Rebe, jedoch so, daß sich die Erschütterung so viel als möglich nur derjenigen Traube mittheilt, welche eben über dem Teller schwebt. Die abgeklopften Blüten schüttet man jedesmal in den Korb, damit die Blätter sie nicht von dem Teller wegstreifen. Zu Hause breitet man die gesammelten Blüten auf einem Tisch oder auf reiner Leinwand auf dem Boden dünn auseinander, um sie im Schatten vollkommen trocken werden zu lassen, worauf sie in Töpfen von Glas oder Steingut fest eingedrückt wer-

den. Hat man einen Topf auf diese Weise angefüllt, so wird er mit Papier und demnächst mit einem Stück Thierblase überbunden, um darauf an einem trockenen Ort aufbewahrt zu werden. Bei der Anwendung der Traubenblüte zum Parfümiren des Mostes kommt es hauptsächlich darauf an, daß dieselbe nicht mit allzu freigebiger Hand zugesetzt, überhaupt ein richtiges Verhältniß getroffen werde. Wie viel Traubenblüte auf eine gewisse Menge Most zu nehmen ist, läßt sich voraus nicht bestimmen, da der Riechstoffgehalt der Blüten nicht blos nach den verschiedenen Traubensorten, sondern auch nach den Lagen und Jahrgängen ein sehr verschiedener ist und überdies ein Most reichlicheren Zusatz beansprucht, als ein anderer. Am sichersten fährt man daher, wenn man sich ein Fäßchen Bouquet-Essenz bereitet, um davon demnächst dem bedürftigen Wein nach und nach als Füllwein so viel und so lange zuzusetzen, bis derselbe die gewünschte Blume besitzt. Man fülle zu dem Ende ein Halbohmfaß (Eimerfaß) mit hell von der Kelter ablaufendem Most, und hänge in dasselbe drei bis vier lange, schmale, zusammen mit 1/2 Pfund Traubenblüte gefüllte Säckchen von lockerer Leinwand; dann versehe man das Faß mit einer luftdicht in das Spundloch eingepaßten Gährröhre und lasse den Most im Keller gähren. Beim ersten Abstich werden die Säckchen herausgenommen und das Faß, in welches der junge Wein übergefüllt wird, mit anderem jungen Wein spundvoll gemacht. Nach einem zweiten Abstich kann dann diese Bouquet-Essenz als Füllwein verwendet werden und 1/2 Ohm (1 Eimer) wird hinreichen, 3 bis 4 Fuder geringen Weins die gewünschte Blume zu ertheilen. Damit man aber des Guten nicht zu viel thue, muß man vor dem vierten und jedem weiteren Auffüllen den Wein kosten, um zu beurtheilen, ob das gewünschte Bouquet erreicht oder noch ein weiterer Essenzzusatz erforderlich ist. — Ob dieses Veredlungsverfahren sich in der Praxis einer dauernden Aufnahme zu erfreuen gehabt hat, ist nicht bekannt. Jedenfalls vermag es das eigentliche Bouquet der Weine, welches blos ein

Gährungsproduct bei der Alkoholbildung ist, weder zu bilden, noch zu ersetzen; auch ist die Frage noch offen, ob durch das Abklopfen der Traubenblüten der Ertrag der Weinlese nicht beeinträchtigt wird.

Die Verfälschung des Weines, die künstliche Weinmacherei, wird bekanntlich in so großartigem Maßstabe betrieben, daß die Behauptung aufgestellt worden ist, ihre Producte überträfen bei Weitem das Quantum der jährlich erzeugten Naturweine. Jedenfalls ist es Thatsache, daß ein ganz reiner, ungemischter, seiner Etikette und der Angabe des Jahrgangs entsprechender Wein seltener in die dritte Hand gelangt, als man wohl durchgängig annimmt. Denn der Weinhändler pflegt den vom Producenten erhandelten Wein gewöhnlich mit anderem zu vermischen, nach der Kunstsprache zu verschneiden, um daraus ein Getränk herzustellen, wie es gerade die herrschende Geschmacksrichtung oder die Mode will; wir werden auf diese Operation unter der Behandlung der Weine im Keller zurückkommen. An und für sich ist gegen die Mischung von Wein mit Wein nichts einzuwenden; aber leider ist sie in den meisten Fällen immerhin der erste Schritt zum „Schmieren", d. h. zum Zusatz fremder, dem Wein fernstehender Stoffe. Dies Geschäft wird in solchem Umfange betrieben, daß schon Accum nachgewiesen hat, wie einzig und allein England weit mehr Wein consumirt, als einführt. Auch in Frankreich blüht die Weinverfertigung in außerordentlichem Grade. Deutschland ist, zu seinem Ruhme sei es gesagt, verhältnißmäßig darin zurück; doch sind die Handelsplätze Magdeburg und Stettin weithin bekannt als die Emporien der höheren Weinmachekunst. Glücklicherweise hat eine Reihe von reichlichen und guten Lesen dies sehr einträgliche Geschäft in der letztvergangenen Zeit einigermaßen beschnitten. Wir gedenken demselben nicht in die Hand zu arbeiten durch Darstellung der nicht unbekannten verschiedenen Methoden der Weinfälschung; nichtsdestoweniger dürfen wir eine gedrängte Aufzählung derselben zur Orientirung nicht unterlassen, sowie die Angabe der praktischen und wissen-

schaftlichen Mittel, um dergleichen Verfälschungen mit Sicherheit zu entdecken. Der Wein wird mit folgenden Stoffen verfälscht: 1) Mit Alkohol, um ihn stärker und haltbarer zu machen, ebenso bei sauer gewordenen (umgeschlagenen) Weinen, deren Säure man mit kohlensaurem Kali, Natron und Kalk neutralisirt hat. Durch den Geschmack läßt sich derartig verfälschter Wein nur in der ersten Zeit erkennen; länger durch den Geruch, wenn der zugesetzte Spiritus nicht ganz rein war, und man einige Tropfen des verfälschten Weines zwischen den Handflächen zerreibt. Auch erhitzt man den Wein in einer offenen Schale, indem man ganz nahe über die Oberfläche der Flüssigkeit eine kleine Oellampe mit mehreren brennenden Dochten hält. Wurde der Wein mit Spiritus versetzt, so entzündet er sich schon bei mäßiger Wärme; enthält er aber nur seinen natürlichen Alkohol, so fängt er nicht eher Feuer als bis er kocht. Die chemische Analyse vermag den Spirituszusatz nur bei Weinen darzuthun, deren Säure durch kohlensaures Kali (Potasche) gefällt worden ist. Auffallend allgemein, sagt Mulder, ist das Vorurtheil, als ob angesetzter Wein so vielfach vorkomme, und ebenso die allgemein verbreitete Furcht vor demselben. Als ob der zugesetzte Alkohol ein anderer Körper wäre, wie der im Weine natürlich enthaltene! Zuviel zuzusetzen liegt nicht in dem Interesse des Verfälschers, und setzt er so viel zu, als normal im Weine enthalten ist, dann ist Alkohol Alkohol. Was die Wirkung auf den Organismus betrifft, so kann kein Unterschied zwischen Wein bestehen, der normal 10 Procent Alkohol besitzt und einem gleichsortigen, worin nur 7 Procent vorkommen und dem man 3 Procent zugesetzt hat. — 2) Mit Wasser, um starken Wein schwächer zu machen, sein Quantum zu vermehren oder ihn zu „strecken" wie der technische Ausdruck lautet. Auch diese Verfälschung vermag der Kenner nur in der ersten Zeit wahrzunehmen; sie chemisch nachzuweisen ist unmöglich. 3) Mit Zucker oder süßem Most. Ob man diesen Zusatz als eine Verfälschung gelten lassen will, wenn er bei altem, vollständig ausgegohrenem Wein erfolgt,

mag dahin gestellt bleiben. Solch' versetzter Wein, der sich nicht durch eine vollständige Gährung den Zusatz chemisch zu eigen gemacht hat, ist in der Praxis daran kennbar: wenn man ihn in eine helle Flasche füllt, einige Stunden ruhig stehen läßt, dann diese Flasche langsam erhebt und zwischen oder vielmehr hinter einem Lichte ganz behutsam unter fortwährendem Drehen in die Neigung zum Liegen bringt; durch diese Bewegung veranlaßt sieht man alsdann vom Boden der Flasche eine Menge hellglänzender Fäden aufsteigen, welche nichts Anderes sind, als der dem Weine beigemischte Zucker oder Most. Die Untersuchung geschieht am sichersten bei der Nacht, indem dann der Glanzpunkt vom Licht aus durch die Flasche dem Auge am deutlichsten geboten wird. Derartig gemischte oder versetzte Weine kann man übrigens auch daran erkennen, daß man eine längere Zeit gestandene Flasche ganz behutsam öffnet, hierauf sowohl das Obere, als auch das Untere des in der Flasche befindlichen Weines in zwei abgesonderte Gläser füllt, und dann diesen Wein theils mit der Zunge, theils auch mit der Weinwaage prüft, wobei immer der am Boden der Flasche befindlich gewesene Wein den Zuckergehalt deutlich erkennen läßt. — Wein, mit Zucker oder Weingeist versetzt, ohne daß er mit diesem Beisatz gehörig vergohren hat, verliert beim Kochen außerordentlich an seiner Güte, während reiner Wein hinsichtlich seines Gewürz- und Alkoholgehalts beim Kochen nur äußerst wenig verliert. — 4) Mit Obstwein, aus Aepfeln und Birnen. Dampft man damit verfälschten Wein ab, so lange Weinsteinrahm sich niederschlägt, so riecht und schmeckt der Rückstand auffällig nach Aepfeln oder Birnen. 5) Mit Alaun, wodurch man rothen Weinen bessere Farbe, größere Klarheit und das fehlende Adstringens zu geben beabsichtigt. Dieser besonders bei den Bordeaux-Weinhändlern beliebte sehr schädliche Zusatz läßt sich nachweisen, wenn man den durch Abdampfung gewonnenen Weinextract verbrennt; es bleibt eine größere Aschenmenge mit Schwefelsäure und Thonerde. 6) Kali und Natron, welche zur Sättigung der Essigsäure in umgeschlagenem Wein dienen,

sind in derartiger Beimischung Verfälschung. Der Wein schmeckt alsdann alkalisch scharf und salzig; Verdampfung und Destillation des Rückstandes mit Schwefelsäure ergiebt die reine Essigsäure. Mit Bleizucker (essigsaurem Bleioxyd, wird heutzutage wohl nirgends mehr der Wein verfälscht; ehedem war diese systematische Giftmischerei so üblich, daß zu ihrer Entdeckung die Hahnemann'sche Weinprobe, ein kleiner Apparat zur Schwefelwasserstoffentwickelung, oder auch ein Reagens zu gleichem Zweck, in allen Apotheken käuflich zu haben war. Zur Prüfung eines verdächtigen Weins bringt man etwas von diesem in ein reines Glas und gießt einige Tropfen von der Probe hinzu. Bei vorhandenem Bleigehalt entsteht bald ein schwarzbrauner Niederschlag; bei Kupfer ist er dunkelbraun, bei Spießglanz pomeranzenfarbig, bei Arsenik gelb. Letztere Stoffe können durch Zufall, durch Gefäße, durch das Schwefeln ꝛc. in den Wein gelangt sein. Wird dessen Farbe durch die Probe nicht verändert, so enthält er kein Metall. — Das allzustarke Schwefeln des Weins entdeckt der Kenner sofort durch Geruch und Geschmack. Der Laie kann sich leicht davon überzeugen, wenn er in ein Glas voll Wein ein frisches Hühnerei legt; ist der Wein schwefelfrei, so behält die Schale des Ei's ihre natürliche weiße Farbe; ist er aber stark geschwefelt, so wird die Schale, insoweit sie vom Wein berührt wird, binnen einer Stunde eine aschgraue Farbe annehmen. Eine weitere Probe besteht auch darin, daß man ein Stück blankes Silber 24 Stunden lang in den Wein legt; läuft es hiervon grau an, so enthält der Wein Schwefel. — Französischen Rothweinen wird öfters als Mittel gegen das Langwerden ꝛc. freie Schwefelsäure bis zu 0,002 zugesetzt. Dieselbe bezweckt außerdem durchsichtigere Färbung. Sie läßt sich auf leichte Weise bis zu $1^1/_2$ Tausendstel entdecken. Trocknet man Papier, welches zum Theil mit reinem Wein getränkt ist, bei gelinder Wärme aus, so findet man, daß solcher Wein ohne Einfluß auf das Papier ist; war er hingegen mit ein wenig Schwefelsäure versetzt, so bräunen sich die damit getränkten Stellen, bevor sich das

weiße Papier färbt und werden überdies spröde und leicht zerreiblich. Reiner Wein hinterläßt beim freiwilligen Verdunsten einen violetten Fleck. Wein, welcher mit 0,002 bis 0,003 Schwefelsäure versetzt wurde, trocknet hingegen zu einem rosenrothen Fleck ein. Das geeignetste Papier zu obiger Probe ist das gewöhnliche geglättete, dessen Zeug Stärkemehl enthält. Diese Papiersorte kommt im Handel häufig vor und ist leicht daran zu erkennen, daß sie sich dunkelblau färbt, wenn man sie mit einer Auflösung von Jod in Wasser benetzt. — 7) Die Farbe wird gewöhnlich nur bei Rothweinen gefälscht, indem man rothen Wein aus weißem und aus Rosinen, dunkleren aus hellerem macht; aber auch dann, wenn man Wein mit dieser oder jener Farbe aus anderen Weinen, welche diese Färbung nicht haben, darstellen will; ferner in Fällen des Verderbens, z. B. des Umschlagens. Ob die Herstellung einer dunkleren Farbe, welche die Mode verlangt, eine Fälschung ist, wenn sie Güte und Gehalt des Weines nicht beeinträchtigt, darf in Frage gestellt bleiben; gewisse Weine, z. B. der Portwein, werden immer gefärbt. Man benutzt zur Färbung des Weins: des weißen gebrannten Zucker in Wasser gelöst (sogenannte Couleur), des rothen Holunderbeeren (Sambucus nigra), Attichholunderbeeren (S. ebulus), Kornelkirschen (Cornus mascula), Heidelbeeren, Schlehen, Vogelkirschen, schwarze Malven (welche einzig zu diesem Zweck im Großen angebaut werden, z. B. bei Bamberg, und getrocknet in den Handel kommen), Rothrüben, Maulbeeren, Kermesbeeren, Dintenbeeren, (von Ligustrum vulgare), Mohnblumen, Lackmusflechten, Campecheholz, Fernambukholz u. s. w. Man prüft die Weine auf ihre Färbung durch chemische Behandlung mit Thonerde, essigsaurem Bleioxyd, Salmiak, Kalkwasser, Aetzkali, Alaunlösung, Chlorzinn, salpetersaures Zinnoxydul u. s. w. Alle Weine, welche bei der Behandlung mit irgend einem dieser Reagentien einen rothen, violetten, blauen Niederschlag liefern, sind der künstlichen Färbung verdächtig. Nachweisbar ist aber nicht diejenige mit Kermesbeeren (Phytolacca decandra), gerade die

allergebräuchlichste in Frankreich. 8) Bouquet und Aroma werden häufig durch fremde Zusätze Weinen, die sie nicht besitzen, mitzutheilen versucht. Von Obst benutzt man am häufigsten Pfirsiche, Himbeeren und Aprikosen zu diesem Zweck; jeder Kenner findet den Geschmack darnach leicht heraus. Außerdem läßt man den Most mit gewissen aromatischen Pflanzen vergähren; dahin gehören: Hagebutten, Rosenblätter, Veilchenwurzel (Iris florentina), Muskatellersalbei (Salvia sclarea), Weinraute (Ruta graveolens), selbst Kirschlorbeerblätter (Prunus laurocerasus; sie haben bekanntlich Blausäuregehalt!). Liebig führt an: Am Rhein wird betrügerischerweise ein künstliches Bouquet durch Zusatz von manchen Salbei- und Rautenarten erzeugt, insofern verschieden von dem ächten, als es bei weitem veränderlicher ist, und sich nach und nach bei der Aufbewahrung des Weines wieder verliert. — Die verschiedenen künstlichen wohlriechenden Aetherarten liefern eine ganze Reihe von Essenzen zum Parfümiren der Weine; am bekanntesten darunter ist das sogenannte ungarische Weinöl, eine Verbindung von Weinäther mit Weinblumensäure, welches zu dem genannten Zwecke vielfach im Handel ist. Um aber dergleichen Aetherverbindungen im Weine selbst zu erzeugen, werden häufig Säuren, z. B. Salpetersäure, zugesetzt; noch öfter aber gleich Aetherarten, z. B. Salpeteräther, Essigäther; letzterer wird einzig zu diesem Behuf in großen Mengen producirt. In Deutschland, sagt Mulder, hat man diese Verfälschung noch nicht in größerem Umfange ausgeübt; in England ist man uns darin zu unserem Glücke weit voraus. Aber wir haben uns in dieser Hinsicht auf eine schreckliche Zukunft vorzubereiten; denn sobald die Kenntniß der Aethyloxyd- und anderer Verbindungen, die im Weine vorkommen, weiter gediehen sein wird, so haben wir eine neue Reihe von Weinverfälschungen mit wohlriechenden Bestandtheilen zu erwarten. Ihre Auffindung wird unübersteigliche Schwierigkeiten bieten, und hat man nichts Anderes gebraucht, als was im Wein selber vorkommen kann, so ist niemals ein anderes Mittel zur

Entdeckung der Verfälschung zu hoffen, als, wie bei dem Zusatz von Alkohol und Wasser, eine Untersuchung nach der verhältnißmäßigen Menge, welche jedoch immer große Mühe kosten wird. — 9) Die reine Weinmacherei oder Schmiererei endlich, das höchste Maß der Verfälschung, braut ein „Getränk sieht aus wie Wein“ zusammen aus Rosinen, Korinthen, Zucker, Syrup, Obstwein, gekochtem Most, Weingeist, Weinsteinrahm ꝛc. ꝛc. oft ohne jeglichen Zusatz von wirklichem Wein. In England ist man sehr weit in dieser Kunst, doch darf sich auch Deutschland darin zeigen. Dort braut man den Sherry (Xereswein) aus Bier und Korinthen, den Portwein aus Cyder, Branntwein und Sandelholz, und den Burgunder aus Schlehen und Wasser mit Zusatz von Weingeist. In Frankreich wird besonders Portwein und Madeira künstlich nachgemacht; die künstliche Weinbereitung ist aber daselbst gesetzlich verpflichtet, ihre Producte nur als „façonnirte Weine“ in den Handel zu bringen. — — Es ist hier noch ein Wort über die Fruchtweine zu sagen, obgleich das Prädicat „Wein“ eigentlich nur dem gegohrenen Safte der Weintraube gebührt. Jeder Fruchtsaft, welcher Zucker enthält, besitzt auch in größerem oder geringerem Maße Eiweiß. Unter den Einflüssen, welche sie ermöglichen, tritt er in Gährung und liefert eine Flüssigkeit, welche Alkohol, Wasser und zersetzte Bestandtheile des Fruchtsaftes enthält, genau wie beim Traubensafte; jedoch Bestandtheile, welche nach Art der benutzten Früchte verschieden sind. Auf diese Weise werden dann Aepfel-, Birnen-, Johannisbeerweine u. s. w. erhalten. Der Saft der süßen Früchte, welcher hierfür verwendet wird, ist in der Regel weniger reich an Zucker als die Trauben, und die Fruchtweine darum auch — es sei denn, daß man Zucker zusetze, welcher mit gährt, so wie man dies bei uns mit Johannisbeersaft thut — weniger reich an Alkohol. Sie besitzen fast alle Aepfelsäure, die theils mit Citronensäure vermischt ist, theils nicht. Zur Obstweingewinnung werden vorzugsweise benutzt: Aepfel, Birnen, Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Stachelbeeren, Himbeeren, Azarolen ꝛc. Neuer-

dings wurde auch die Kermesbeere als ein neuer Weinstrauch empfohlen; sie soll zu dem Zweck der Weingewinnung aus ihren, sonst nur zum Weinfärben verwendeten Beeren, in Nordamerika bereits im Großen angebaut werden. Ferner läßt sich aus süßen Wurzeln, z. B. Runkelrübe, Zuckerwurzel; aus dem Safte der Palmen, Ahorne, Birken; endlich aus Honig mit Wasser und Ferment ein Getränk bereiten, welchem man gewöhnlich freigebig den Namen „Wein" verleiht.

Die Untersuchung des Weins auf seine Bestandtheile, Güte und Mischungsverhältnisse ist, wie schon mehrfach angedeutet, eine schwierige, in den meisten Fällen nur von Männern des Fachs auszuführende Sache. Die Hülfsmittel, welche man dazu nöthig hat, sind, außer einem kleinen chemischen Laboratorium: Aräometer, zum Messen der Dichtigkeit des Zucker- und des Alkoholgehalts. Zur Messung des letzteren hat Pohl einen eigenen thermo-aräometrischen Apparat, das Ebullioskop, construirt. Die gewöhnlichen, im Verkehr vorkommenden Wein- und Mostwaagen, welchen selbst Kenner häufig Vertrauen schenken, verdienen dies nicht unbedingt, denn sie sind weiter nichts, wie Aräometer zur Bestimmung des specifischen Gewichtes des Mostes oder Weins. Dieses wird allerdings von dem Gehalt an Zucker (oder Glycerin) am meisten influirt, und um so größer sein, je zuckerreicher ein Most ist. Man würde aber sehr irren, sagt Bronner, wenn man glauben wollte, daß Weinmoste gleicher Gradangabe auch genau gleich guten Wein liefern müßten; ein solcher Schluß wäre deshalb unrichtig, weil die Güte des Weins nicht vom Zuckergehalt allein, sondern auch von der Säuremenge abhängt, in der Art, daß von zwei Weinmosten von gleichem oder nahezu gleichem Zuckergehalt derjenige den besseren Wein liefern wird, der am wenigsten Säure enthält. Auch das bloße spezifische Gewicht des Weines giebt keine Kenntniß von der Güte oder Rangstufe desselben, da es ebenso von seinem Gehalt an Extract, wie an Alkohol abhängt. Da aber die Weinwaage nur das spezifische Gewicht und weiter Nichts angiebt, so erscheint die Behauptung

von der Unzulänglichkeit dieses Instruments völlig gerechtfertigt. Handelt es sich um die genaue Bestimmung des Alkoholgehalts in einem Wein, so giebt es kein anderes Mittel, als die chemische Analyse; wird eine solche aber nicht beabsichtigt, so ist die Zunge ein weit zuverlässigeres Instrument als die Weinwaage. (Als treffliche Anleitung zur Weinuntersuchung seien folgende zwei Hauptwerke empfohlen: Mulder, Chemie des Weines. A. d. Holländischen von K. Arenz. Leipzig, J. J. Weber — und Pohl, chemisch technische Untersuchungen österreichischer Weine. Wien, Helf. — In dem ersteren ist die Analyse des Weines ganz genau behandelt und widmet sich ein besonderes Capitel der „Untersuchung des Weines in Beziehung auf seine Erkennungsmittel", mit sorgfältiger Anführung aller Reagentien für die verschiedenen Weinsorten zum Nachweis von Verfälschungen. Hierauf verweisen wir jene Leser, die sich über diesen wichtigen Gegenstand eingehend unterrichten wollen.) —

Die Cultur des Weins erstreckt sich gegenwärtig über alle Welttheile, da sie sich in den letzten 25 Jahren auch in Amerika und Australien eingebürgert hat. Genaue statistische Angaben über das Gesammtweinerzeugniß der Erde fehlen; wir werden, was darüber zu Gebote steht, bei den betreffenden einzelnen Ländern mittheilen. So vielerlei Weinsorten es aber auch giebt, so haben sich doch nur einige wenige zu dem Range von Weltweinen aufgeschwungen, d. h. von solchen, welche überall auf der Erde getrunken werden und zu finden sind. Im Grunde giebt es deren nur drei: Portwein, Madeira und Champagner, von welchen noch dazu der zweite gegenwärtig in natura vom Schauplatz abgetreten ist. Portwein und Champagner trifft man aber in China wie in Schweden, in Brasilien wie in Sibirien, in Vandiemensland wie in Canada. Haben doch selbst die Söhne des Himmels im fernsten Asien Geschmack an dem prickelnden Sillery gefunden und den Portwein hat der Brite als Nationalgetränk bis in die entlegendsten Häfen verpflanzt. Zunächst jenen Weltweinen stehen in der Verbreitung Bordeaux und Burgunder; erst an die

dritte Stelle tritt neben dem spanischen Sherry der Rheinwein. Gewöhnlich theilt man die Weine in folgende Hauptsorten ein: 1) Süße Weine (Liqueurweine, Strohweine, Essenzen). Man rechnet dazu alle Weine mit reichem Zuckerstoffgehalt, mögen sie denselben von Natur oder durch besondere Operationen (Kochen des Mostes, Welkenlassen der Trauben 2c.) besitzen; also z. B. Lünel, Malaga, Roussillon, Tokayer; außerdem zählt man aber auch in diese Kategorie den Madeira, obgleich er nicht besonders süß ist. 2) Sauere oder herbe Weine. Sie haben wenig Zucker und viel Weinsteinsäure, wie alle Rheinweine, Moselweine, herben Ungarweine u. s. w. 3) Geistige (alkoholreiche) Weine sind die Burgunder, Portweine, viele italienische, spanische, griechische 2c. Weine. 4) Gerbestoff- (Tannin-) haltige, (adstringirende) Weine. Hierher gehören die gesammten Bordeauxweine, viele deutsche Rheinweine 2c. 5) Schaum- (moussirende) Weine; Champagner, moussirende Burgunder, Ungar- Rhein- u. a. Weine. — Die Wissenschaft der Oenologie hat ihre besonderen technischen Bezeichnungen, wie wir schon mehrfach hervorgehoben haben. Es wird nicht unerwünscht sein, hier eine besondere Nomenclatur des Weins aufzustellen, deren Erklärung sich meist durch das Prädicat selbst ergiebt. Man kennt und nennt den Wein: Abgelagert (oder abgelegen, reif, mannbar), abgestanden (schal, verdorben), alt, aufbrausend (moussirend), aufgelöst (zerstört, zersetzt), ausgebildet (in der Gährung vollendet), ausgelesen (von den besten Trauben), ausgezeichnet, berauschend, bitter, bitzelnd (kohlensäureentwickelnd), blau (halbhell, schleierig), blumig, böckserig, bouquetlos, bouquetreich, brennserig, charakterlos (aus gemischtem Rebsatz ohne Wahl), concentrirt, Dessertwein (vorzügliche Sorten zum Nachtisch), dick (von markigen Trauben), Drusenwein (ausgepreßte Weinhefe), dünnflüssig (aus weichen Trauben), einfach (aus unvermischtem Rebsatz), entsäuert, entschleimt, Essenzwein (Ausbruch, aus welken Traubenbeeren, Rosinen), erdig (nach dem Boden schmeckend), fad (geistlos), farbebrechend, farblos, Farbwein (von der Färbertraube), faßsauer

(luftsauer), faulriechend; federweiß, fein, fett (körperig), feurig, firnsig (besonderer Geschmack und Farbe nach der Ablagerung), flacker, flüchtig (reich an Arom, Aether und Alkohol), flüssig (lauter von fremden Stoffen), fortschreitend (in guter Ausbildung begriffen), frequent (leicht und gut trinkbarer Handelswein), gährend, gebildet (fertig zum allgemeinen Gebrauch), gefällig (angenehm, ohne hervorragend zu sein), gefroren, gehaltlos, geistig, geistlos, gekünstelt (geschmiert), gelb (hell- und goldgelb; die Farbe der Weißweine wächst mit dem Alter), gemischt (theils durch den Rebsatz, theils im Keller zur Ergänzung der Eigenschaften), gerbsauer (adstringirend, zusammenziehend), gering (schlecht), geruchlos (ohne Bouquet und Arom), geschmacklos (schal, ohne Alkohol), geschönt (mit Hausenblase oder Eiweiß geklärt), geschwefelt, gestellt (von allen fremdartigen Stoffen gereinigt, krankheitssicher), gesund (mannbar und regelrecht gehalten), gewürzig, glatt (ohne Säure, körperig und von einer gewissen Consistenz), göhrig (der individuelle Geschmack und Geruch eines Weins als Product des Bodens), grün (unreifer, geringer Wein), doppelgrün (geringer Wein von weichen Trauben, grüner Färbung), grundsig (Bodengeschmack), gut, sehr gut, haltbar, Handelswein, hart (grün und rauh), harzig (i. e. firnsig), Hauswein (Consumtionswein, Tischwein), Hefenwein (auf Hefen lagernd), hefig (getrübt durch Eiweißflocken), hell (abgeklärt, durchsichtig), herb (mit vorwaltendem Gerbstoff), jung (so lang der Wein noch Kohlensäure führt), kämmselnd (nach den Kämmen schmeckend), kahnig, klein (leichte Weine aus geringen Lagen), körperig (dickflüssig, mit vielem Gummigehalt), körperreich (von hoher Concentration der Bestandtheile und minderem Wassergehalt), kohlensauer (bitzelnd, noch in der Zersetzung des Zuckers begriffen; aus dem federweißen Wein wird Bitzler), kräftig (reich an Körper und Alkohol), krank (abnormer Zustand), kratzend (vom Schwefeln oder Säureübermaß), künstlich, Lagerwein (in großen Lagerfässern, worin er sich besser bildet, als in kleinen), langgeworden (Krankheit), leicht, lieblich (gefällig), luft-

sauer (faßsauer, Geschmack nach Moder oder Schimmel), mager (Weine mit Geist aber ohne Körper), milchweiß (federweiß), mittelmäßig, moderig-faul (luftsauer), mollig (nicht ganz hell oder flacker, mit Schmeer d. i. schwebendem Gerbstoff), mostsüß (mit unzersetztem Zucker durch unterbrochene Gährung), mundend (dem Gaumen genehm; der höhere Grad ist: delicat), mundfertig (zum Verbrauch bereit), munter (gute Weine mit bitzelndem Geschmack), nachgährend (Fortsetzung der unterbrochenen Gährung), Naturwein (im Gegensatz zum künstlich behandelten, z. B. gallisirten; es giebt aber auch „nachgebildete" Naturweine), nachreifend (Ausstoßen der organischen Stoffe und Säuren im Fasse), Nektarweine (höchste Vollendung und bester Jahrgang), pikant (durch Kohlensäuregehalt oder richtiges Verhältniß zwischen Zucker und Weinsäure), rauchsig (nach Rauch schmeckend), rauh (hart, unvollständig abgegohren), rein (natürlich), reingährig (ohne fremde Stoffe im Moste vergohren), repsig (gerbstoffhaltig), rohnig (braune Färbung in warmer Temperatur mittelst Oxydation der Extractivstoffe), mostroth (ächte Weine von rothen Trauben), rückschreitend (Wein, der nach dem Verschwinden der Kohlensäure auffallend matt wird), sauer, sauergeworden, schal, scharf (säurehaltig in schlechten Jahrgängen), Schiller (schillernd, Farbe zwischen Roth und Weiß), schimmelnd (krank durch Unreinlichkeit im Fasse), schlecht, schmalzig (viel Gehalt an Geist und Körper, so daß der Mund recht voll wird, wie man zu sagen pflegt), schmeerig (mit schwebender Hefe, fein zertheilt wie ein Flor), schön (Vereinigung von Geschmack und Farbe, ohne Rücksicht auf geistigen Gehalt), schwer (geistig, alkoholreich), schwergeworden (lang- oder zähegeworden), Spaniolwein (mit eigenthümlichem, sehr geschätztem Geschmack und Geruch nach Borsdorfer Aepfeln, aber feiner), stichig (Beginn des Sauerwerdens), sticksig (schimmelnd), Strohwein, stürmisch (während der ersten Gährung, oder bei Wein aus edelfaulen Orleansbeeren wegen der Wirkung desselben auf den Organismus), stumm (ohne Bouquet, wässerig), süffig (mundend, in größeren Quan-

titäten nicht schadend), süß, Tischwein oder Tafelwein, Treberwein, todt (stumm), Trockenbeerwein (Ausbruch), trocken (stumm), Trubwein (Wein vom trüben Bodensatz, dem Trub, der Fässer nach dem Ablassen, trübgeworden, umgeschlagen), unartig (grün), unrein (gekünstelt oder vernachlässigt), verdorben, verfälscht, verjüngt (wenn altem Wein ein Zusatz von jungem gegeben wird, um seine gesunkenen Lebenskräfte zu heben), vermischt (gemischt), vermodert (faßsauer), vollkommen (vollständige Uebereinstimmung der Mischungsverhältnisse der Bestandtheile), Vorlaufwein (vom Most des ersten Kelterdrucks), vulkanischer Wein (auf vulkanischem Boden gewachsen, meist sehr edel), weich (mollig), weißroth (i. e. schillernd), werthlos, wild (stürmisch), würzig, zähe (d. i. langgeworden), Zapfwein (gestellt), zeitig (reif), zerstört (aufgelöst durch Alter bei schlechter Behandlung), zuckersüß (mit ungelöstem Zuckerstoffgehalt).

Den Einfluß, welchen der Weinbau und der mit ihm verbundene tägliche Genuß des Weines auf die Bevölkerung seiner Heimath ausübt, ist ein so augenfälliger, daß er von jeher hervorgehoben worden ist. Schon oft hat man die civilisirten Nationen in Weinvölker, Biervölker und Branntweinvölker scheiden oder eintheilen wollen. Natürlich stehen die ersteren an der Spitze vermöge ihrer Lebhaftigkeit, Beweglichkeit, frischer Auffassungsgabe und Energie. Alle diese Eigenschaften sollen zwar keineswegs solchen Nationen abgesprochen werden, welchen die Cultur und der Genuß des Weines versagt ist, allein es ist doch unbestrittene Thatsache, daß sie allgemeiner, urwüchsiger da zu Hause sind, wo dies nicht der Fall. Schon im Alterthum war dies allgemein anerkannt. Eine Menge Sitten und Gebräuche, sagt Unger, sind dem Wein überall hin gefolgt, wo er Freude, Lust und Leben zu verbreiten die Aufgabe hatte, und wenn nunmehr auch kein Symposiarchos (Vorsitzender des Gastmahls) wie ehedem die Gäste mit dem „aut bibat aut abeat“ („entweder Trinken oder Gehen“) beherrscht, so hat sich doch sowohl das Gesundheittrinken, wie das Zutrinken als eine uralte, aber zu-

gleich ungemein freundliche Gewohnheit überall erhalten, nicht zu gedenken des „vinum dominicum“, der gleichfalls noch hier und da seine Bedeutung nicht verloren hat. Aber beklagenswerth hat sich die schöne Sitte, beim Weingenuß sich mit lieblichen Blumen zu bekränzen, der Art abgeflacht, daß der Kranz nur noch als Index über der Kneipe fortlebt. — Eine Stimme aus Württemberg beklagte noch unlängst, daß die Ausdehnung des Weinbaus sich seit dem 30jährigen Kriege erfahrungsgemäß vermindert, namentlich aus den rauheren Lagen sich zurückgezogen habe; an die Stelle der Weinberge seien die unvermeidlichen Kartoffelfelder getreten. „Glaube man aber ja nicht, daß den Menschen dabei die Kraft und der Muth in die Länge bleibt, zu dieser Hungerpflanze den Dünger auf dem Rücken die steilen Hänge hinaufzutragen. Und wenn gar ein tüchtiger Schlagregen die wunde Krume in's Thal schwemmt, wie wird ein Kartoffelbauer dazu kommen, sie wieder hinauf zu schaffen? Daß diese Riesenarbeiten geschehen, ist nur da möglich, wo es zutrifft, wie der Dichter singt: „„Das macht der Wein!““ — Ja nur die Rebe, dieses edelste Geschenk des Schöpfers, giebt ihrem Bebauer die eigenthümlich frische Kraft, den Kampf mit der ungeschlachten Natur solcher steilen Berge fortzusetzen, ohne durch jahrelange Mißernten die Hoffnung sinken zu lassen; nur sie ist im Stande, solche Lagen vor dem Zurückfallen in den Urzustand zu bewahren.“ — — Freilich ist gegenüber ihren Vorzügen den Weinvölkern auch ein leichter Sinn, ein aufbrausendes Wesen, eine gewisse Sittenleichtigkeit nicht abzusprechen, und Weincultur und Bildung gehen bekanntlich keineswegs Hand in Hand.

Die physiologischen Wirkungen des Weins auf den menschlichen Organismus wollen wir Moleschott beschreiben lassen*): Bier, Wein und Branntwein beschleunigen den Kreislauf; das Volk sagt: sie erhitzen das Blut. Diese Beschleunigung bewirkt Wein stärker als Bier, Branntwein stärker als

*) Vergl. Johnston, Chemische Bilder aus dem täglichen Leben. Von Dr. W. Hamm. Leipzig 1855. Bd. I. Kap. 13. „Der Wein.“

Wein, nicht blos, weil Wein mehr Alkohol enthält, als Bier, und Branntwein noch feuriger ist, als Wein. Die Aetherarten des Weins vermehren die Bewegung des Bluts. Die rothen Wangen und glänzenden Augäpfel werden durch die vollständigere Füllung bewirkt, welche die erregte Thätigkeit des Herzens in den Haargefäßen der Wangen und des Augapfels hervorbringt. Wenn sie mäßig genossen werden, vermehren die gegohrenen Getränke die Absonderung der Verdauungssäfte und fördern dadurch mittelbar die Lösung der Nahrung. Im Uebermaß bewirken sie Magenverhärtung, die mit der Verdauung die Blutbildung aufhebt; ferner Sinnestäuschungen, Aufregung, Gedächtnißschwäche, Schläfrigkeit. Gewöhnlich nimmt man auch an, die Gicht sei eine Folge des Weingenusses; dies ist aber durchaus irrig, da diese Krankheit nur ein durch Erkältung entstandenes, potenzirtes Gliederreißen (Rheumatismus) ist, mit Abscheidung von Krystallen salziger oder erdiger Stoffe in den Gelenken. Bei völliger Trunkenheit werden die geistigen Verrichtungen in dem Grade gestört, daß ein Zustand vorübergehenden Wahnsinns eintritt. — Mit dem Blute dringt nämlich der Alkohol in's Gehirn, das seine Einwirkung vor allen anderen Werkzeugen erleidet. Die geistigen Getränke beleben vorzugsweise die Einbildungskraft. Die Steigerung dieser Thätigkeit hat eine Erleichterung der Ideenverbindung, eine Schärfung des Gedächtnisses zur Folge. Auch die Sinne werden in ihrer Empfänglichkeit geschärft, die Eindrücke werden schnell und klar wahrgenommen. Das Urtheil wird leichter gebildet, weil die Thatsachen, aus denen es geschöpft wird, durch die lebendige Vorstellung und das geweckte Gedächtniß näher beisammen liegen. Daher in Dingen, welche keine lange, besonnene Prüfung erfordern, die Klarheit und Bestimmtheit des Urtheils, die uns oft selbst überrascht. Gewandter als sonst spricht man in fremden Sprachen. Die Erleichterung der Denkbewegungen, die Beweglichkeit der Vorstellungen ist von großer Leichtigkeit aller willkürlichen Muskelbewegungen begleitet; die Stimme wird voller und

kräftiger; die Müdigkeit und Abspannung, die sich in Folge angestrengter Körperbewegungen einstellt, verschwindet. So entsteht ein Gefühl von Wohlbehagen und Lust, von erhöhter Kraft und neugestähltem Muth, das auch die geistigen Verstimmungen, Sorge, Gram und Furcht, verscheucht. Fremde Angelegenheiten finden mehr Theilnahme und Nachsicht, die man umgekehrt auch bei Anderen erwartet. Um diese zu vermehren, spricht man mit Selbstvertrauen von sich, und nicht nur bereits Geleistetes, sondern auch künftige Unternehmungen werden mit Selbstgefälligkeit ausgeplaudert. — Der Wein, sagt Reclam, ist unter allen berauschenden Getränken das beste, d. h. am mindesten schädliche, leider aber auch das theuerste. Die Wirkung des Weines kann man bei ganzen Völkerschaften wahrnehmen, und wer Gelegenheit zu einem solchen Vergleich gehabt hat, der wird es bestätigen, daß die Bewohner eines Weinlandes im Durchschnitt viel aufgeweckter und viel lebensfrischer sind, als diejenigen eines Landes, in welchem hauptsächlich Bier getrunken wird, welche letztere mit einem dickeren Körper meistens Trägheit des Geistes und des Leibes verbinden. Der Jugend ist der Wein nicht zu empfehlen, für Kinder bis zu 15 Jahren ist er, wie jedes berauschende und aufregende Getränk, schädlich. Für Erwachsene ist zu empfehlen, täglich ein, höchstens zwei Glas bei der Hauptmahlzeit zu trinken; eine größere Menge dürfte nicht für den täglichen Gebrauch anzurathen sein. (Ob Roth- oder Weißwein getrunken werden soll, hängt durchaus von der Individualität ab; beide haben ihre Fürsprecher; jedenfalls findet man leichter gute, unverfälschte weiße, als rothe Weine; erstere bekommen erfahrungsgemäß namentlich Personen gut, welche an Hämorrhoiden leiden)*). Im reiferen Alter und im Greisenalter ist ein Glas guten Weines eine Wohlthat, welche der Verdauung und der Gemüthsstimmung gleich sehr zu Statten kommt, und

---

*) ,,Au matin bois le vin blanc,
Le rouge au soir pour le sang,''
sagt das französische Sprichwort.

um so erfolgreicher als „Milch des Alters" wirkt, je sparsamer im Genuß man in früheren Jahren gewesen ist. Wem es also die äußeren Verhältnisse gestatten, der trinke immer diesen „Sorgenbrecher" und er wird oft der Wahrheit von Schiller's schönen Versen sich bewußt werden: „Trink' ihn aus, den Trank der Labe, und vergiß den großen Schmerz! Wundervoll ist Bacchus Gabe, Balsam für's zerrissene Herz!" — — —

Und so sind wir denn auf langem, mühevollem Wege angelangt bei der poetischen Verherrlichung des Weines. So lange die Menschen singen und sagen, ist es neben der Liebe der Wein gewesen, welchem die feurigsten, schönsten Lieder gedichtet wurden. Schon der Dichterkönig Israels pries in seinem wunderbar schönen (104.) Psalm „daß der Wein erfreue des Menschen Herz!" Hesiod, das Haupt der pierischen Dichterschule, feiert im 9. Jahrhundert v. Chr. in der Theogonie die Zauberin Kirke als Wohlthäterin der Menschheit, weil sie diese in der Kunst der Weinbehandlung unterwies. Sein größerer Nebenbuhler Homer beweist in zahlreichen Stellen, wie schon zu seiner Zeit der „herzlabende Wein" als das edelste Geschenk der Götter geschätzt ward; selbst vermischt übte er noch seine Wirkung:

Wann sie von dem einst tranken, dem rothen, balsamischen Festwein,
Einen Becher gefüllt in zwanzig Maße des Wassers
Goß man, und süß umhauchten den Mischkrug edle Gerüche,
Göttlicher Kraft; dann war nicht traun sich enthalten behaglich!

Aber der vielerfahrene Odysseus kennt auch die schwache Seite des Trunks:

Rühmend möcht' ich reden ein Wort, wie bethörender Wein mir's
Eingiebt, der auch den Klugen erregt zu lautem Gesange,
Ihn auch zu herzlichem Lachen und Gaukeltanze verleitet,
Und manch' Wort ihm entlockt, das mehr wohl frommte verschwiegen.

Anakreon, einer der neun großen lyrischen Dichter, der, gleich dem Sophokles, an einer Weinbeere erstickte, sang (IXX. Ode):

Die schwarze Erde trinket,
Es trinkt der Baum sie wieder;
Das Wasser trinkt die Lüfte,
Die Sonne trinkt das Wasser,
Sogar der Mond die Sonne:
Was wollt Ihr denn, ihr Freunde,
Das Trinken mir verwehren?

Die römischen Dichter feierten nicht minder die Gaben des Bacchus; vor Allen der Lebemann Horaz, in der Ode (I. 18) an den Lucius Varus:

Varus, baue vielmehr heiligen Wein, ehe du Katilus'
Flur mit Früchten bestellst oder mit Oel Tibur's Berge bebaust!
Wisse, Trübsal und Noth schüttete Gott über den Wasserfreund;
Wein nur, feuriger Wein tödtet den Gram, der uns am Leben nagt.
Aber zittere, wer Libers Geschenk schwelgend entheiliget!

Und Tibull:

Jedem ist Liber hold und schaut ihn freundlichen Blicks an,
Welcher ihn ehret und nicht hasset den labenden Wein.
Aber es zürnet der Gott den schnöden Verächtern der Rebe —
Wer darum Furcht hegt vor Gott — trinke sein edles Geschenk.

Die alten Deutschen waren bekanntlich „Helden beim Pokal“, und schon zu der Nibelungen Zeit bot man am Rhein zunächst „den Gästen von König Gunthers Wein“, wurden „da man zu Tische saß, viele reiche Kleider von dem Weine naß.“ Daher mahnt auch der fromme Walther von der Vogelweide:

Er hat nicht wohl getrunken, der sich übertrinket.
Wie, ziemt das einem biederen Mann, daß ihm die Zunge sinket
Vom Wein? Mich dünkt, daß er nur Sünd' und Schande zu sich winket.

Vierhundert Jahre später jubelt dennoch Martin Opitz von Boberfeld:

Holla, Junge, geh' und frage,
Wo der beste Trunk mag sein,
Nimm den Krug, und fülle Wein!

Alles Trauren, Leid und Klage,
Wie wir Menschen täglich haben,
Eh uns Klotho fortgerafft,
Will ich in dem süßen Saft,
Den die Traube gibt, vergraben.

Das deutsche Volkslied verherrlicht vielfach den Wein:

Wir haben ein Schifflein mit Wein beladen,
Darmit wir woll'n nach Engelland fahren.
Der Wein ist aus der Maßen gut,
Er macht uns frischen, freien Muth!

Oder im Wechsel- und Wettgesang zwischen Wein und Wasser:

Da sprach der Wein: Bin ich so fein,
Bürgermeister und Rath insgemein
Den Hut vor mir abnehmen
Im Rathskeller zu Bremen.

Aus dem Jahre 1545 haben wir eine versificirte „Klagred des Gottes Bacchus, daß der Wein edel (adelig) worden ist", worin es heißt:

Und aber jetzt zu dieser Frist
Ein ander Rüstung worden ist.
Seither der Wein ist edel worden,
Will nicht mehr in gemeinen Orden.
Gesellt sich stets zu großen Herrn,
Die allweg ohne Trauren zehrn.
Ob es schon allweg nicht war gut,
Sollt einer von der Kirbin gahn,
Sollt sich nicht voll gesoffen han.

Aus anderen Volksliedern klingt es:

Der edle Wein
Ist doch der beste Schieferdecker,
Sein güldner Schein
Macht alle Menschen etwas kecker;
Ich wundre mich,
Daß er so klettern kann und steigen,
Und macht, daß sich
Die großen Häupter für ihm neigen.

Oder nach Fischart:

> Die liebste Buhle, die ich han,
> Sie liegt beim Wirth im Keller,
> Sie hat ein hölzern Röcklein an,
> Und heißt der Muskateller.
> Sie hat mich nächten trunken gemacht
> Und fröhlich mir den Tag vollbracht.

Hierher stelle sich auch die Erwähnung des Weines im Sprichwort. „Im Wein ist Wahrheit!“ (In vino veritas) ist altbekannt. Guter Wein bedarf keines Kranzes (A bon vin ne faut point d'enseigne. — Good wine needs no bush. — Vino vendibili hedera suspensa nihil est opus. — Al buon vino non bisogna frasca (Ital.). — El vino que es bueno, no ha menester pregonero (Span.) und so in allen Sprachen). — Trink Wein und erwirb, trink Wasser und stirb; besser Wein getrunken und erworben, als Wasser getrunken und gestorben. — Wenn der Wein eingeht, geht der Mund auf. (When wine sinks, words swim. Vin et confession decouvre tout.) Guter Wein lehrt gut Latein. — Guter Wein ist der Alten Milch. (Le vin est le lait des vieillards.) Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang. (M. Luther.) Wo Wein eingeht, da geht der Witz aus. (When the wine is in, the wit is out. — In proverbiam cessit, sapientiam vino obumbrari. (Plin.) — Vin dentro, senna fuora (Ital.). Die Spanier sagen: El vino no traé bragas, ni de paño, ni de leño: Der Wein trägt weder Hosen von Wolle noch von Leinen, d. h. er verräth alle Geheimnisse, oder er zeigt den Menschen nackt, wie er ist.) — Der Wein ist ein Wahrsager. — Je süßer der Wein, je saurer der Essig. (Bon vin fait bon vinaigre [et maltraiter femme douce aigre]. The sweetest wine makes the sharpest vinegar. — Forte e l'aceto di vin dolce. Ital.) Alter Wein, gesunder Wein. (Vin vieil donne chanson nouvelle.) Wer täglich im Weine schwimmt, muß endlich darin ersaufen. — Wein, Geld und Gut verkehrt

der Weisen Muth. — Im Weinfaß steckt viel Ehr' und Freundschaft 2c. 2c.

Kehren wir wiederum zu der Poesie des Weines zurück, so bietet uns die classische Periode der deutschen Nationalliteratur eine reiche Auswahl vortrefflicher Panegyriken auf den edlen Saft der Rebe. Den Reigen eröffnet billig Lessing mit dem guten Rath:

Ihr Alten, trinkt, euch jung und froh zu trinken:
Drum mag der junge Wein
Für euch, ihr Alten, sein.
Der Jüngling trinkt, sich alt und klug zu trinken,
Drum muß der alte Wein
Für mich, den Jüngling, sein!

Die Frage, wann man Wein trinken soll, hat Ramler's Blumenlese beantwortet:

Das ganze Jahr hindurch soll Wein
Mein Leibtrunk sein.
Im Frühling trink' ich ihn, die Lust
Der holden Jahrszeit zu vermehren;
Zur Kühlung trink' ich im August;
Im Herbst dem Gott des Weins zu Ehren;
Im Winter wärmt sein Feu'r die Brust,
Dann trink' ich ihn, dem Frost zu wehren.

Ein Gegenstück dazu hat F. Rückert nach dem Lateinischen gedichtet:

Man kann, wenn wir es überlegen,
Wein trinken, fünf Ursachen wegen:
Einmal, um eines Festtags willen;
Sodann, vorhandenen Durst zu stillen;
Ingleichen künftigen abzuwehren,
Ferner dem guten Wein zu Ehren,
Und endlich um jeder Ursach' willen.

Von den beiden großen Dioskuren unserer schönen Literatur weiß man, daß sie dem begeisternden Tranke nicht abhold waren, und manches unsterbliche Lied danken wir seinem Einfluß, wie ja Schiller andeutet:

Kaum, daß ich Bacchus, den lustigen habe,
Kommt auch schon Amor, der lächelnde Knabe,
Phöbus, der herrliche findet sich ein.

Goethe singt:

Ich habe getrunken, nun trink' ich erst gern!
Der Wein, er erhöht uns, er macht uns zum Herrn,
Und löset die sclavischen Zungen.
Ja schonet nur nicht das erquickende Naß,
Denn schwindet der älteste Wein aus dem Faß,
So altern dagegen die Jungen.

und im West-Oestlichen Divan:

Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein.
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,
So ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben
Und Sorgenbrecher sind die Reben.

In der Form des Hafis, des großen persischen Liederdichters, welcher dem Schiraswein und dem Schenken gar hold war, bringt Platen das wunderschöne Ghasel:

O nimm die Rosen auf, und um den Becher schlinge,
Daß duftig sei der Trank, gewobne Rosenringe.
Der Wein, der uns befreit, befittigt unsere Herzen,
Ein Reiher flieg' ich hin, vom Weine naß die Schwinge.
Verletzen mögt ihr mich, ihr Kalten, Liebelosen,
Doch wenn ich bin berauscht, eracht' ich euch geringe.
Was ihr ergrübeln wollt, es raubt mir nicht den Frieden,
Geheim entsteht das Ich, geheim entsteh'n die Dinge.
Doch hört, was Hafis spricht: Der Wein ist eine Sonne,
Der Kelch ein halber Mond — die Sonn' im Monde bringe!

Darein reiht sich zart und orientalisch duftend Bodenstedt's:

Wie die Nachtigallen an den Rosen nippen —
Sie sind klug und wissen, daß es gut ist! —
Netzen wir am Weine unsere losen Lippen —
Wir sind klug, und wissen, daß es gut ist!

während Uhland in seinem herrlichen „Trinklied“ kräftigeren Ton anschlägt:

Wir sind nicht mehr beim ersten Glas,
Drum denken wir gern an dies und das
Was rauschet und was brauset!

Haltaus beschreibt poetisch den Kreislauf des Weins:

Aus der Traube in die Tonne,
Aus der Tonne in das Faß,
Aus dem Fasse dann, o Wonne,
In die Flasche und in's Glas.
Aus dem Glase in die Kehle,
Aus der Kehle in den Schlund,
Und als Blut dann in die Seele,
Und als Wort dann in den Mund.
Aus dem Worte etwas später
Formt sich ein begeistert Lied,
Das durch Wolken in den Aether
Mit der Menschen Jubel zieht.
Und im nächsten Frühling wieder
Fallen diese Lieder fein
Dann als Thau auf Reben nieder —
Und sie werden wieder Wein!

Nicht blos die deutschen Dichter haben sich für den Wein und durch den Wein begeistert, auch die französischen und britischen bringen manches gute Lied zu seinem Preis. Nur eines finde hier Stelle, Cowley's berühmte Nachahmung oder vielmehr Paraphrase der schon mitgetheilten Anakreontischen Ode (übersetzt von F. Mammen):

Es trinket die durstige Erde den Regen,
Sie trinkt und es will sich ihr Durst doch nicht legen;
Die Pflanze, sie schlürft aus dem irdischen Schooß
Den Segen, der strömend hernieder ihr floß.
Die Biene, sie trinkt aus den Blüten der Pflanze
Den Maithau, hellleuchtend im Sonnenglanze;

Die Thiere des Waldes, der Vögel Heer,
Sie trinken, es trinken die Fische im Meer.
Das Weltmeer, hier bin ich zur Wette erbötig,
Es hätte wahrhaftig das Trinken nicht nöthig;
Doch trinkt es der Flüsse unendlichen Zoll,
Es trinket, und wird von dem Trinken nie voll.
Die Sonne, sie trinket die Dünste der Erde –
Wer sah, daß sie jemals ihr brachten Beschwerde?
Sie trinket die See und ihr rothes Gesicht
Erinnert an Mäßigkeit sicherlich nicht.
Der Mond auch, er trinkt von den Strahlen der Sonnen,
Bis Fülle sein hageres Antlitz gewonnen;
Vom feurigen Trunk, der so reichlich ihm quoll,
Zeigt bald er sich nüchtern und bald wieder voll.
Die Sterne, sie trinken in ähnlicher Weise,
Und kommen, berauschet, gar oft aus dem Gleise;
Wer sah nicht, daß einer herunter schon fiel?
Nun wahrlich, der that auch des Guten zu viel.
Wenn Sonne, Mond, Erde wie Sterne nun trinken —
Sollt' uns denn im Becher der Wein nicht auch blinken?
Sagt an, Moralisten, was wäre denn das?
Wir folgen dem Beispiel — drum füllet das Glas!

Diese poetische Excursion können wir nicht besser beschließen, wie mit dem schönen Liede des weisen Mirza Schaffy, wenn auch sein Gleichniß hinkt, wie alle Vergleiche:

Aus dem Feuerquell des Weines,
  Aus dem Zaubergrund des Bechers,
  Sprudelt Gift und süße Labung,
Sprudelt Schönes und Gemeines
  Nach dem eignen Werth des Zechers,
  Nach des Trinkenden Begabung.
In Gemeinheit tief versunken
  Liegt der Thor, vom Rausch bemeistert;
Wenn er trinkt — wird er betrunken —
  Trinken wir — sind wir begeistert,

Sprühen hohe Witzesfunken,
Reden, wie mit Engelzungen,
Und von Glut sind wir durchdrungen,
Und von Schönheit sind wir trunken!
  Denn es gleicht der Wein dem Regen,
Der im Schmutze selbst zu Schmutz wird —
  Doch auf gutem Acker Segen
Bringt, und Jedermann zu Nutz wird!

I.

Deutsche Weine.

Freiheit, Kraft und Männerstolz,
Männerlust und Wonne
Reift am deutschen Rebenholz,
Reift in deutscher Sonne.

Th. Körner.

Nach Deutschland haben die Römer den Weinbau gebracht, aber nicht von Italien aus, wie gewöhnlich angenommen wird, sondern von Gallien. Den fremden Legionen aus diesem Land und Hispanien gestattete Kaiser Probus im Jahre 280 n. Chr. die Ansiedlung und die Cultur der Reben am Rhein. Doch waren sie damals schon nach Ausonius an der Mosel heimisch und lieferten so köstlichen Wein, daß er mit dem italischen verglichen wurde. Aber erst unter Karl dem Großen gewann der deutsche Weinbau Bedeutung; er sorgte für denselben, wie für den Ackerbau überhaupt, durch weise Gesetze und Verordnungen, und es hat sich in den Anlanden des Rheins bis auf den heutigen Tag sein Andenken in der Sage erhalten, daß alljährlich der große Kaiser zur Zeit der Rebenblüte aus dem Grab zu Aachen steige und die Reben längs des Rheines segne. Freiligrath und Geibel haben dieser sinnigen Legende poetischen

Ausdruck verliehen*). Unter den Karolingern und Hohenstaufen verbreitete sich die Weincultur in Deutschland immer weiter, namentlich auch nach Norden; sie besaß notorisch vor dem dreißigjährigen Kriege ein weit größeres Gebiet, als heutzutage, was aber jedenfalls kein besonderes Glück zu nennen war; noch immer ist übrigens der deutsche Weinbau der nördlichste der Welt, Beweis dafür, wie die Cultur nicht allein das Klima zu verbessern, sondern es auch theilweise zu ersetzen vermag. Gegenwärtig vertheilt sich der Weinbau Deutschlands über folgende Gebiete: Rheingau; Mosel mit Saar und Nahe; Ahr; Rheinhessen; Pfalz; Bergstraße; Taunus; Main oder Franken; Baden und Schwaben; Norddeutschland (Kurhessen, Saale, Elbe, Schlesien und Posen); Ober- und Niederösterreich; Steyermark; Böhmen; Tirol; Kärnten; Mähren; Krain. Die letztgenannten Weinbauregionen werden wir jedoch, der besseren Uebersicht halber, abtrennen, und unter der besonderen Rubrik „Oesterreichische Weine" eingehend behandeln. Unter „deutschen Weinen" verstehen wir also vorläufig nur diejenigen der Zollvereinsländer.

Dem Flächenraum nach ist das Weingebiet des deutschen Zollvereins das viertgrößte der Welt mit etwa 20 Quadratmeilen Weinbergen oder 400,000 Morgen pr., davon kommen auf: Württemberg 26,38; Bayern 26,27; Preußen 15,44; Baden 14,91; Großh. Hessen 9,85; Nassau 3,91; Sachsen 1,47; Luxemburg 0,83; Kurhessen 0,38; Thüringen 0,24; Frankfurt a. M. 0,17 und Meisenheim 0,15 Procent. Die Weinproduction ist bekanntlich großen Schwankungen unterworfen; ihr Gesammterträgniß nimmt man im Durchschnitt auf jährlich 3 Millionen Eimer an. Hinsichtlich ihrer Güte nehmen die deut-

---

*) Bei Rüdesheim, da funkelt der Mond in's Wasser hinein,
Und baut eine goldne Brücke wohl über'n grünen Rhein;
Der Kaiser geht hinüber und schreitet langsam fort,
Und segnet längs dem Strome die Reben an jedem Ort.
E. Geibel.

schen Weine mindestens einen ebenso hohen Rang ein, wie diejenigen Frankreichs und Ungarns und Spaniens und aller anderen Weingegenden; der wahre Kenner stellt sie aber am höchsten einer Eigenschaft halber, welche bei andern Weinen in diesem Grade sich niemals entwickelt, wie bei guten Rhein- und Moselweinen: das Bouquet. Der edle deutsche Wein gefällt drei Sinnen: dem Gaumen, der Nase und dem Auge; diesen Vorzug besitzen außer ihm andere Weine nicht oder nur wenig.

In allen Weinlanden, sagt Shaw, verwendet man nicht so viel Pflege und Sorgfalt auf die Cultur und Behandlung des Weins, wie in den deutschen Winzerdistricten. Die ganze Bevölkerung interessirt sich dafür, und Jedermann freut sich, wenn eine gute Lese in Aussicht steht. Und selbst der ärmste Mann zieht die harte Arbeit im Weinberg mit geringem Verdienst der leichteren und lucrativeren anderweiten Beschäftigung vor. — Jullien, der französische Topograph aller bekannten Weinberge, äußert sich folgendermaßen über den deutschen Wein: Er kann als eine besondere Art der trockenen Weine betrachtet werden, welche in Geschmack und Consistenz von den vollen, körperreichen französischen Weinen himmelweit verschieden sind. Im Auslande werden die deutschen Weine gewöhnlich als sauer verschrieen; das sind sie aber nur in schlechten Lagen und Jahrgängen. Die Mehrzahl der rothen Weine steht in der Güte den weißen nach; doch giebt es auch von den ersteren in Deutschland mehre Gewächse, welche den Vergleich mit den besten französischen Rothweinen nicht zu scheuen haben, während die an Zahl bedeutend überwiegenden Weißweine Deutschlands sich den besten der Welt zur Seite stellen. Insbesondere zeichnen sich die Rheinweine durch ungewöhnliche Haltbarkeit aus; nur der Madeira und einige spanische Weine können sich in dieser Hinsicht mit ihnen messen. Die besseren Weine vom Rhein und der Mosel erlangen, drei oder vier Jahre nach der Kelterung, ein Parfüm ohne Gleichen und einen höchst angenehmen, würzhaften Geschmack; verlieren aber in höherem Alter wieder von diesen

Eigenschaften, um dagegen mehr Kraft und Stärke zu erlangen. — Und Hellrung fügt dem hinzu: Wenige Weine in Europa genießen das Vorrecht des Rheinweins, bis über hundert Jahre hinaus an Kraft und Güte immer mehr zu gewinnen. Er wird nicht fett, bleibt auch stets klar, verträgt, ohne umzuschlagen, die weitesten Wasserreisen, und wird äußerst selten verfälscht. Dies letztere ist überhaupt bisher einer der größten Vorzüge der deutschen Weine, gegenüber denjenigen des Auslandes, namentlich der Bordeaux- und Liqueurweine, gewesen.

---

1. Rheinweine.

— „to say nothing of the wine, which every where about the Rhine is the true Amreeta*), and deserves to be called the „Liquor of the Life"; — and so Pindar would have said, if he had ever tasted it."

Southey.

Der dich erstlich nannte Rhein — wollte, glaub' ich, sprechen: Wein.
Der dich erstlich nannte Rhenus — wollte, glaub' ich, sprechen: Venus.
Was die Venus im Latein — ist uns, Rhenus, deutsch dein Wein!

Fr. von Logau „An den Rhein-Fluß." 1650.

Am Rhein, am Rhein, da wachsen uns're Reben,
Gesegnet sei der Rhein!
Da wachsen sie am Ufer hin und geben
Uns diesen Labewein!

Claudius.

Das Gebiet der Rheinweine erstreckt sich längs der beiden Ufer des Rheinstroms von Basel bis nach dem Siebengebirge und es zählen dazu alle Seitenlande und die einmündenden Flußthäler. So theilt man dem oberrheinischen Weinland zu das Elsaß, ganz Baden, die bayrische Pfalz und Rheinhessen mit der Bergstraße. Das ist offenbar zuviel; wir werden daher die badischen und elsässer Weine von den rheinischen abtrennen. Der Rheingau steht für sich in der Mitte als Unicum. Das unterrheinische Weingebiet umfaßt das ganze Rheinthal von Bingen bis Bonn, mit den Seitenthälern und Höhen der Nahe,

---

*) Amrita, die Göttermilch der indischen Mythologie.

der Ahr, der Mosel und der Saar. Wir haben demnach folgende Einzelngebiete der Rheinweine zu durchwandern: a. Rheingau. b. Mosel, mit Nahe und Saar. c. Ahr und Unterrhein. d. Rheinhessen mit der Bergstraße. e. Die Pfalz. — Wir reihen aber daran noch f. den Taunus, weil dessen Weine, mit dem edlen Hochheimer an der Spitze, entschieden den Rhein- und nicht den Mainweinen zugezählt werden müssen. Die meisten Topographen und Statistiker rechnen sogar Hochheim noch zu dem Rheingau, was jedoch unrichtig ist.

---

a. Die Weine des Rheingau's.

Dort unten an dem Rheine, da ist ein Berg bekannt,
Der trägt ein guten Weine, Rüdesheimer genannt.
Der hat ein geistlich Art an sich, macht äußerlich und innerlich.
Fischart.

Rheingau heißt das Stromland des rechten Rheinufers von Bieberich bis nach Lorch, eine der schönsten, fruchtbarsten und bevölkertsten Gegenden Deutschlands. Hier wächst der edelste Wein der Welt auf sanftgeschwellten Hügeln, im Thal und an steilen Hängen des Gebirgs. Dieses besteht aus tertiärem Thonschiefer, Mergel, Kalk, Keuperkalk, Melasse und Diluvialgeschieben der Lößformation. Die besten Weinberge stehen auf Thonschiefer. Nach den Analysen Liebig's ist der Boden des Schloßweinbergs zu Johannisberg ein eisenhaltiger Thonboden von sehr wechselnder Zusammensetzung je nach der Himmelsgegend; der Thongehalt beträgt 8,3 bis 14,62, der Eisengehalt 5,54 bis 8,84, die Bittererde — auf deren Anwesenheit viele Weinbauer besonderes Gewicht legen — 0,43 bis 1,62, der Kalk 0,86 bis 7,57, Kali 2,73 bis 6,35 und Kieselerde 65,46 bis 67,36 Procent. Mehr als der Boden scheint die Lage die Güte des Productes zu beeinflussen; sie ist allerdings so günstig, wie sie nur zweimal noch in Europa getroffen wird, an

der Gironde und im Hegyalljagebirg. Der ganze Rheingau bildet ein von Osten nach Westen laufendes niederes Hügelland, nur nach Süden offen, sonst nach allen Himmelsrichtungen durch höhere Bergzüge geschützt; der breite Rhein reflectirt die Sonnenstrahlen gegen die Rebengelände hin, deren Boden gleichfalls wärmerückstrahlende Kraft in ganz besonderem Maße besitzt. Dazu kommt noch die milde Feuchtigkeit der Atmosphäre und der Wasserreichthum des von zahlreichen aus den Bergen niederrieselnden Bächen durchschnittenen Landes. Bekannt ist dies als ein Paradies Deutschlands. Der Fleiß seiner Bewohner geht Hand in Hand mit den Gaben der Natur; nirgends steht die Weincultur auf einer höheren Stufe, wird sie so emsig und sachgemäß betrieben, wie hier. Der Rebsatz ist vorwiegend der edle Riesling, dessen Varietät man sogar im Rheingau durch Züchtung entstanden glaubt, nächst dem Orleans, Sylvaner (Oesterreicher), Traminer, Weißelben (Kleinberger), schwarzer Clävner (Burgunder) und Ruländer. Eine eigenthümliche Erziehung der Weinstöcke an niedrigen Pfählen mit kurzen Schenkeln und Bogenreben, welche derart mit dem Boden parallel angeheftet werden, daß alle Trauben in gleicher Entfernung von letzterem hängen, gehört dem Rheingau an. Die Gesammtproduction dieses gesegneten Districts an Wein wird jährlich auf 8- bis 10,000 Stück (à 8 Ohm = 16 Eimern) berechnet. Darunter bilden allerdings die sogenannten Hochgewächse die Minderzahl, aber nicht im Geldwerth. Die mittleren Weine des Rheingau's finden noch weithin Abnahme; die kleineren werden an Ort und Stelle selbst oder in der Umgegend consumirt, und zwar sehr stark. Eigenthümlich ist es, daß man neuerdings im Rheingau die kleinen Consumweine, anderweit „Kutscher“ oder „Kutscherweine“ genannt, „Garibaldi“ getauft hat; es klingt höchst sonderbar, wenn man in Winkel hört: „Einen Schoppen Garibaldi!“ — — —

Der Wein des Rheingau's, durchweg weiß mit einer einzigen Ausnahme, zeichnet sich aus durch goldhelle Färbung und

trockenen, pikanten Geschmack, welcher ihn derart charakterisirt, daß derselbe anfangs jedem nicht daran Gewöhnten die Empfindung von Säure auf der Zunge macht, weshalb auch Ausländer, besonders des Südens, gewöhnlich von den Rheinweinen nichts wissen wollen. Allein selbst bei den leichtesten Weinen des Rheingau's vereinigt sich diese Säure mit soviel Aroma, Lieblichkeit und Feinheit, daß sie ein vortreffliches, gesundes Tafelgetränk bilden, welches niemals Beschwerden oder Ueberdruß erregt. Je edler die Weine, um so minderen Säuregehalt haben sie; die Hochgewächse besitzen alle Bestandtheile in so harmonischer Zusammenstimmung, daß ihr Geschmack völlig undefinirbar wird; einen Begriff davon kann nur Der erlangen, der sie selber kostet. Das besondere Vorrecht der Rheingauer Weine ist aber ihr köstliches, unvergleichbares Bouquet; bei reifen Edelweinen muß dasselbe das Zimmer erfüllen, wenn eine Flasche geöffnet wird; kein anderer Wein der Welt besitzt es in dieser Fülle und Wirkung; selbst Weine, welche sonst keineswegs zu den ausgezeichneten gehören, besitzen dies Bouquet oft in hohem Grade. An Haltbarkeit können sich nur wenige Weine dem Rheingauer vergleichen; bei richtiger Behandlung hält er sich Jahrhunderte lang, ohne krank zu werden oder sich zu zersetzen. Im Allgemeinen sind die Weine des Rheingau's schwer, sie bringen aber, wie man zu sagen pflegt, nur „einen guten Rausch", ohne üble Nachwehen — vollkommene Reinheit natürlich vorausgesetzt. Mäßig getrunken übertrifft ihre diätetische Wirkung, namentlich bei alten Leuten, diejenige aller bekannten Weine. Im Range stehen die Rheingauweine an der Spitze der deutschen und neben den edelsten Weinen des Auslandes. Die Hauptplätze für den Handel damit sind Rüdesheim, Eltville, Mainz, Frankfurt a. M. und Köln. Die Rangordnung der Rheingauer Weine unter sich ist folgende: 1. Rang, Hochgewächse: Johannisberg, Steinberg, Rauenthal, Gräfenberg, Rüdesheim, Marcobrunn, Aßmannshausen (roth). 2. Rang: Geisenheim (Kosakenberg, Rothenberg, Morschberg, Katzenloch), Hattenheim, Dorf Johan-

nisberg, Winkel (Hasensprung) und Vollrathsberg; 3. Rang: Erbach, Eltville, Eibingen, Kiedrich, Mittelheim, Oestrich, Schierstein, Walluf, Hallgarten, Lorch (auch roth).

Der Schloß-Johannisberger ist der König der Weine. Er wächst eine Viertelstunde vom Rheine entfernt auf dem Schloßberg, einer flach kegelförmigen etwa 150 Fuß sich über den Wasserspiegel erhebenden Höhe, welche mit einem weithin leuchtenden, übrigens architektonisch unschönen, Schlosse geziert ist. Die Besitzung, im Ganzen 65 Morgen, ist Eigenthum des Fürsten Metternich; sie wurde dem berühmten Staatenlenker im Jahre 1816 als ein Geschenk für seine beharrliche Vertretung der dynastischen Interessen verliehen. Der Johannisberg war früher eine Benediktiner-Abtei, 1106 vom Mainzer Bischof Ruthard gegründet; die geistlichen Herren wußten von jeher am besten zu würdigen, was und wo es gut und schön war. Das jetzige Schloß baute Fürst Adalbert von Walderndorf im Jahre 1717. Von jenen 65 Morgen sind stets nur 42—45 in tragfähigem Zustand. An Arbeiten und Meliorationen wird natürlich nichts gespart; alle Räumlichkeiten, besonders Keller und Kelterhaus, sind musterhaft eingerichtet. Ueberhaupt kann der Johannisberg als die hohe Schule des Weinbaus und der Weinbehandlung betrachtet werden. Die Cabinetsweine werden nur in Flaschen verkauft; das Minimum des Preises ist 2½ Gulden, das Maximum 11 Fl. per Flasche. Sie gehen in vielen Tausenden jährlich nach allen civilisirten Ländern der Welt. Das alleredelste Gewächs reservirt der Fürst für sich und zu Geschenken an Höfe. Die sich nicht zu Cabinetsweinen eignenden Jahrgänge werden in öffentlicher Auction verkauft; der Preis für das Stück beträgt nichtsdestoweniger 3000 bis 7000 Fl., das beste Stück 1831 aus Trockenbeeren mit edelfaulen Trauben gemischt erzeugt wurde sogar für 16,000 Fl. verkauft, wonach sich also die Flasche auf 10 Fl. stellte. Die Schloß-Johannisberger Cabinetsweine besitzen die vorzüglichsten Eigenschaften; neben größter Reinheit zeichnen sie sich durch

höchst angenehmen, lieblichen Geruch und Geschmack, so wie durch gewürzhafte Süße, Consistenz und Stärke in unnachahmlichem Einklang derartig aus, daß sie nur durch die Prüfung mit der Zunge selbst hinreichend gewürdigt werden können. Mit der Oechsle'schen Mostwage untersucht, zeigt der Johannisberger Most in guten Jahrgängen ein Gewicht von 120 Grad. Im Durchschnitt von 40 Jahren producirt Schloß Johannisberg jährlich 30 Stück Wein. Da diese nicht einmal alle in den Handel kommen, so ist klar, daß der wenigste unter dem Namen „Johannisberger" in die Welt gehende Wein vom Schlosse stammt. Unter „Dorf Johannisberger" dagegen werden die Weine im ganzen weiten Umkreis des Schloßbergs verstanden; es finden sich darunter gleichfalls sehr edle Sorten; die besten Lagen sind im Besitz des bekannten Weinhandlungshauses Mumm. Auch der Wein, welcher auf dem Bergvorsprung „die kleine Klause", zwischen dem Schloßberg und Geisenheim gebaut wird, heißt „Johannisberger", von welchem man demnach unterscheidet: Cabinet, Schloß, Klaus und Dorf. Nächst ihm steht der Steinberger, der in guten Jahrgängen den Johannisberger sogar an Feuer übertrifft, wenn er ihm auch an Bouquet nachsteht. Er ist gleichfalls einer der feinsten, bouquetreichsten und stärksten Weine, die wir besitzen. Der Steinberg, eine herzoglich nassauische Domaine von 80 Morgen Flächenraum, liegt eine Stunde vom Rhein entfernt zwischen Hattenheim und Hallgarten, und besteht aus verwittertem Schiefer, mit Satz von Riesling und Orleans. Die drei besten Lagen des Bergs heißen: der goldne Becher, der Rosengarten und der Plänzer. Der Steinberger Cabinet- (oder Auslese-) Wein steht mit dem Johannisberger im Preise ziemlich gleich. — Im Rang der dritte ist der Rauenthaler, zu dieser Ehre aber erst neuerdings durch gesteigerte Cultur und gerechtere Würdigung gelangt; früher rangirte der Rauenthaler Berg sogar nur in die dritte Classe. Im August 1863 bewirthete die gute Stadt Frankfurt ihre Gäste, die Mitglieder des deutschen Fürstencongresses, mit

einem Rauenthaler, wovon die Flasche 9 Thaler kostete; er heißt seitdem der „Fürstenwein." Rauenthal, weitab vom Rhein an der Straße von Walluf nach Schwalbach, liegt nicht im Thal, sondern auf dem Berg, in einem Sattel, und nicht rauh, sondern sehr geschützt und mild. Der duftige, besonders im Alter kräftige Marcobrunner wächst dicht am Rhein zwischen Erbach und Hattenheim; die ächten Rheingauer haben immer noch einen schweren Groll auf die Nassauische Staatsbahn, daß sie dieses edle Gelände in der Mitte durchschnitten und ein großes Stück davon dem Weinbau entzogen hat. Die besten Lagen gehören den Grafen von Schönborn. Der District hat seinen Namen von einem Brunnen, der an der Grenze der Feldmarken Hattenheim und Erbach steht und der letzteren Gemarkung angehört. Der Gemeinderath von Erbach ließ 1863 den Brunnen renoviren und mit der Inschrift: „Marcobrunn. Gemeinde Erbach" — versehen. Die Hattenheimer glaubten sich dadurch verletzt, denn der größere Theil des berühmten Weinbezirks Marcobrunn liegt in ihrer Gemarkung; sie rächten sich daher durch folgende Inschrift: „So ist es recht, und so soll es sein, für Erbach das Wasser, für Hattenheim den Wein!" — — Der Gräfenberger wächst bei Kiedrich auf dem verwitterten Thonschiefer eines sattelförmigen Vorhügels; der eigentliche Gräfenberg umfaßt nur wenige Morgen; sein Product ist dem Johannisberger sehr ähnlich. — Rüdesheim, von Alters her seines kräftigen, blumenreichen Weines halber berühmt, erzeugt in seiner großen Gemarkung Weine ersten Ranges in den Lagen: Berg (400 Morgen), Hinterhaus, Rottland und Bischofsberg. Der Boden ist Thonschiefer mit Quarz. — Ein ganz eigenthümlicher Wein edelster Art ist endlich der rothe Aßmannshäuser. Er wächst auf dem Höllenberg, der südlichen Abdachung des Niederwalds bei Aßmannshausen, aus Rebsatz von blauen Burgundertrauben, während die übrigen Weinberge des Dorfs, westlichen Abhangs, mittlere Weißweine erzeugen. Die Aßmannshäuser Rothweine zeichnen sich durch ihren Mandelgeschmack und geistigen Gehalt aus; sie

haben öfters eine überraschende Aehnlichkeit mit dem Chambertin-Burgunder, ohne dabei ihren Rheinweincharakter einzubüßen; sie sind die besten deutschen Rothweine. Die edelsten Gewächse von ihnen kommen gar nicht in den Handel, da ihre Weinberge herzoglich Nassauische Domaine sind.

---

b. Die Weine der Mosel, der Saar und Nahe.

Vinum Mosellanum est omni tempore sanum.
Moselwein, der Sorgenbrecher, schafft gesundes Blut;
Trink' aus dem bekränzten Becher Glück und frohen Muth.
v. Kleist.

Die Mosel, „des deutschen Rheines Braut", wie das Preislied singt, das dem Componisten J. Otto in Dresden ein Fuder köstlichen Moselweins eingetragen hat, durchbricht in mannigfachen Windungen ein Gebirge von 5—600 Fuß hohen und steilen Thonschieferfelsen mit starkem Magnesiagehalt; zahlreiche Schluchten und Einschnitte bilden zu beiden Seiten des Stroms warme, feuchte Thäler. Der Weinbau ist der Haupterwerbszweig des Gebiets; er beginnt bei Trier und erstreckt sich bis Cochem; abwärts von da bis Coblenz werden nur ganz geringe Weine gebaut. Der Flächenraum der Moselweinberge beträgt 22,500 Morgen, die Zahl der Weinstöcke 67,500,000; von dem rheinpreußischen Weinbau fallen auf die Mosel 46½ Procent. Als durchschnittlichen Ertrag rechnet man 6 bis 9 Eimer Wein pro Morgen. Der Rebsatz ist Elben, in besseren Lagen Riesling, der sich jedoch hier bei weitem nicht so vortheilhaft zeigt, wie im Rheingau; ferner Ruländer, Oesterreicher, Traminer und weißer Burgunder. Die Reberziehung geht von dem allgemein verbreiteten, aber anerkannt schlechten „alten Moselbau" jetzt mehr und mehr über in den weit sorgfältigeren „neuen Moselbau" mit niedrigen Stöcken und Bogreben, die im Dreieck an den Pfahl befestigt werden.

Der Mosel-Weinbau ist der älteste in Deutschland. Sein Erzeugniß, fast durchweg Weißweine, ist immer ganz hell, mit einem grünlich-gelben Farbschimmer, ähnlich den ganz leichten jungen rheinhessischen Weinen; frisch und kühlend, sehr trocken und mit nur wenig Feuer begabt; aus guten Weingärten nicht ohne Zucker. Sein Bouquet ist außerordentlich mild und lieblich und wird von Vielen, namentlich Ausländern, noch dem der Rheingauer Weine vorgezogen. Es entwickelt sich vorzugsweise, wenn die Trauben nicht viel Sonne bekommen haben. Wenn auch ohne Körper und Festigkeit, ist der Moselwein doch zart, geistig, aber etwas leicht. Er hält sich gewöhnlich nicht über 10 bis 12 Jahre; selbst die besten Moselweine verändern sich durch das Alter sehr zu ihrem Nachtheil; insbesondere auffallend, wenn sie, noch nicht ganz fertig, durch Entwickelung von Arom und Kohlensäure den Geschmack merkwürdig bestochen haben. Moselwein besitzt am meisten Säure von allen Rheinweinen, ist aber gesund und wird vorzugsweise Hämorrhoidarien und Blasenleidenden empfohlen. Von den guten Sorten, welche besonders wegen ihrer Lieblichkeit des Geschmacks und Bouquets wahrhaft entzücken, wird das Stück (= 900 berl. Quart) bis zu 800 Thlr. bezahlt, versteht sich, nur in den besten Lagen und Jahrgängen. Die gewöhnlichen Moselweine sind häufig nicht des Transports über ihre Gemarkung hinaus werth, dennoch gehen auch sie unter fremden Namen oder zum Behuf der Weinfabrikation in die Welt. Ihnen zu lieb hat Dr. Gall sein Weinveredlungsverfahren erfunden, und in der That damit den armen Moselwinzern einen großen Dienst erwiesen. Rothe Moselweine liefert nur Pisport und das Untermoselgebiet; sie ähneln den Ahrweinen, ohne diese an Körper zu erreichen. Wer einigermaßen Weinkenner ist, muß den Moselwein, unter welcher Firma er ihm auch vorgesetzt wird, stets erkennen an seinem ganz eigenthümlichen, leisen, aber unverkennbaren Erdgeschmack. Während früher, vor Abschluß des Zollvereins, der Moselweinbau einen gesicherten Absatz in Preußen fand, hat sich dieser seitdem sehr

verringert; eine Folge davon war jahrelanger Nothstand der Moselwinzer. Gegenwärtig hat sich der Export wieder bedeutend gehoben, namentlich nach England hin. — Das Moselgebiet des Großherzogthums Luxemburg baut ebenfalls auf ca. 3300 Morgen leichte Weine zum Consum in dem Lande; die Production beträgt jährlich 5—6000 Hectolitres. Das beste und bekannteste Gewächs des Landes ist der Wormeldinger, welcher in guten Jahrgängen sich den besseren Moselweinen an die Seite stellt. Es mag hier gleich angefügt werden, daß auch an der Obermosel, in den französischen Departements Moselle und Meurthe nicht unbedeutender Weinbau betrieben wird, namentlich in der Gegend von Metz und bei Chateau Salins an der Seille. Letztere Gegend des alten Lothringen baut die ergiebige Liverduntraube, welche bis zu 100 Hectolitres Most pr. Hectare liefert. Der Wein ist leicht und säuerlich, nicht haltbar. — Der Moselwein bester Lagen und Jahrgänge steht erst im dritten Rang unter den europäischen Weinen. Unter sich reihen sich seine einzelnen Lagen folgendermaßen: I. Classe: Brauneberg, Pisport, Zeltingen, Oligsberg, Dusemont, Berncastler-Doctor; II. Trier (Thiergärtner, Euchariusberger, Caseler, Josephshöfer, Grünhäuser; von letzterem kaufte ein Holländer im Jahre 1793 von dem Kloster des St. Maximus ein Stück für 1144 fl.), Wehlen, Graach, Becherbach, Litzerhecken, Rütz, Grünhausen. „Moselblümchen", „Muscatel Mosel" ꝛc. sind willkürliche Bezeichnungen für junge, bouquetreiche Moselweine. Der Berncastler Doctorwein hat seinen Namen von einem Ritter, der, unheilbar krank von den Aerzten aufgegeben, sich noch einmal vor seinem Ende satt trinken wollte und sich gesund trank.*)

An der Saar, welche sich unterhalb Trier bei Conz in die Mosel ergießt, wird gleichfalls nicht ganz unbedeutender Wein-

---

*) „Zapft an den ächten Doctorwein,
Ihr kranken Brüder, schenkt Euch ein,
Der ist der beste Doctor!" — —

bau betrieben. Er erstreckt sich im preußischen Gebiet auf ca. 3000 Morgen mit 8½ Millionen Weinstöcken, so daß er 5¾ Procent der rheinpreußischen Weincultur beträgt, und einen durchschnittlichen Ertrag von jährlich 22,000 Eimern liefert. Oberhalb Merzig treten die Weinberge nur vereinzelt auf in der Formation des Kalks und Sandes; sie drängen sich erst zusammen im sanft abgedachten Thonschiefergebirg bei Saarburg und ziehen sich von da bis zur Mosel. Die Saarweine entsprechen ganz und gar den Moselweinen, unter deren Namen sie auch in den Handel kommen; der bekannteste und beste darunter ist der Scharzhofsberger und Scharzberger (bei Oberemmel) und der Bockstein (bei Okfen); in zweiter Reihe stehen Klein-Blittersdorf; Arnual; Thu; Niedaltorf; Hemmersdorf; Beckingen; Merzig; Ponten an der oberen Saar; an der unteren: Oberemmel, Wildingen, Eil, Cangem und Cönen.

Auch in dem Gebiet der Nahe, in dem preußischen Kreise Kreuznach, sowie in dem Homburg'schen Oberamt Meisenheim und im Oldenburg'schen Fürstenthum Birkenfeld wird oft auf ziemlich sterilem Kalkboden, aber auch auf fettem Thonschiefer sehr fleißig Wein cultivirt, welcher aus den besseren Lagen als rheinhessischer, aus den geringeren als Mosel-Wein in den Handel kommt. Die Lage der Naheweinberge ist beinahe eine südliche, wenige haben eine südwestliche, und ziehen sich dieselben in sanften Hügeln hin, die nirgends eine Höhe von 250—300 Fuß übersteigen. Der Rebsatz ist Riesling mit Elben, ferner Traminer, Ruländer und Oesterreicher. Bei Kreuznach wird auch aus Spätburgundern etwas rother Wein erzogen. Man verfährt bei der Erziehung der Reben mit besonderer Sorgfalt. Längst ist die Auslese der besten Trauben eingeführt, und hat ihre reichlichen Früchte getragen in den erzielten hohen Weinpreisen, die mit denen des Rheingau's wetteifern können. Die vorzüglichsten Gewächse sind: Kreuznach (Schloß Kautzenberg, Belz, Kalenberg, Brückes), Münster, Monzingen, Sarmsheim, Winzenheim, Laubenheim (sehr oft mit dem bekannten rheinhessischen Weinort

verwechselt), Weiler, Norheim. — Im Oberamt Meisenheim sind ungefähr 1500 Morgen Weinberge vorhanden, welche einen jährlichen Ertrag von ca. 5500 Eimern liefern, zur bloßen Consumtion im Lande selbst. Das gleiche ist der Fall mit den Erträgnissen des Birkenfelder Weinbaues, über welche nähere statistische Angaben nicht bekannt sind. Die Weine der beiden letztgenannten Districte rangiren sämmtlich in die fünfte, letzte Classe der „Landweine.“ —

---

c. Die Ahr-Weine.

Dieser Wein ist ächtes Oel
Zur Verstandeslampe,
Gibt der Seele Kraft und Schwung
Bis zum Sternenkampe

Bürger.

Das Ahrthal eröffnet sich auf dem linken Ufer des Rheins und zieht sich, in eine Gabel spaltend, bis in die Mitte der Eifel. Der Boden ist meist Thonschiefer mit Lehm, dazwischen treten Basalt, Sandstein, Grauwacke auf. Die Ahrweinberge produciren nur Rothweine von ganz eigenthümlicher, dunkelblaurother Farbe, Süßigkeit und Blume; wer dieselben einmal gekostet hat, findet ihren Geschmack, welcher manchmal etwas erdig ist, stets wieder heraus. Sie haben viel Körper und eine, dem Burgunder ähnliche, sehr angenehme Milde. Leider sind sie nicht besonders haltbar, daher auch zu weiteren Versendungen nicht geeignet. Im Binnenhandel befinden sie sich unter dem Collectivnamen: Ahrbleicharte oder Ahrbleicher. Der Rebsatz besteht größtentheils aus spätem Burgunder (Klebroth), in den geringeren Lagen des Unterahrthals wird auch mit Vortheil der Frühburgunder angebaut. — „Das Klima ist im Ganzen mild. Die Weinberge erstrecken sich bis Ahrweiler nur auf sanften Hügeln, von dort an werden die Berge sehr steil, und wahrhaft imponirend ist es, was der menschliche Fleiß in den Weinbergsstrecken von Ahr-

weiler bis Altenahr geleistet hat. Der Weinbau keiner Gegend Deutschlands kann in Bezug auf Anlage mit demjenigen an der Ahr verglichen werden. Sämmtliche Weinberge sind in Terrassen oder sogenannten Stühlen angelegt, wo die natürliche Lage dies nicht überflüssig macht. Deshalb, der dichten Bevölkerung und der Concurrenz halber ist auch Grund und Boden der Weinbergsgelände sehr theuer; ein Morgen kommt auf 900—1200 Thlr. zu stehen, in besseren Lagen aber auf 2500—7000 Thlr.! Außer zu rothen Weinen werden die Trauben der Ahr auch vielfach zur Champagnerbereitung, sowie zur Fabrikation von Claret gekeltert und zu diesem Behuf das Rebgut großentheils aufgekauft. Es ist dadurch den Winzern und Weingutbesitzern die Gelegenheit gegeben, ihr Product gleich zu verwerthen. Die Summen Geldes, die im Traubenhandel in ganz kurzer Zeit umgeschlagen werden, sind sehr bedeutend; man kann annehmen, daß sie weit über 100,000 Thlr. betragen. Die in dortiger Gegend fabricirten Mousseux- und Claretweine besitzen eine solche Blume und Feinheit, daß sie kühn mit den besten in der Champagne bereiteten Weinen rivalisiren können. Der Export derselben findet fast ausschließlich nach England statt unter der Etikette „Sparkling of Wallporzheim". Die rothen Weine gehen in die nächste Umgegend, nach Westphalen, Hannover, Braunschweig, Kurhessen ꝛc. Der Handel damit ist sehr bedeutend und beschäftigt viele Hände." (v. Lengerke.) Das Areal des Ahr-Weinbaues erstreckt sich über 3600 Morgen mit ca. 11 Millionen Rebstöcken, und macht $7^2/_5$ Procent des rheinpreußischen Weinbaues aus. Ihrer Güte nach stellen sich die Ahrweine folgendermaßen hintereinander: I. Classe: Wallporzheim (Domlay, Gärkammer), Bodendorf (Finkenstein, Fels in der Lay, Sonnenberg), Heimersheimerberg, Wadenheim, (Längenberg, Schieferberg, Hirtzel, Heinsensberg) Ahrweiler (Taubhaus, Weierberg, Rosenthal), Laach (Laacherberg, Sonnenscheide), Altenahr (die Eck). II. Cl.: Coisdorf, Westum, Ehlingen, Rach, Dernau, Marienthal. III. Cl.: Sinzig, Löhndorf, Landershagen, Altenburg, Kreuzberg, Pützfeld.

Hieran reihen wir einen Ueberblick des ferneren Weinbaues in Rheinpreußen; derselbe erstreckt sich auf der linken Rheinseite von Bingerbrück, Bingen am Ausfluß der Nahe gegenüber, abwärts bis Capellen bei Coblenz, nimmt dann auf dem rechten Rheinufer preußischen Gebiets seinen Anfang bei Horchheim und hört auf bei Bonn. Sein Gebiet umfaßt ca. 12,000 Morgen und 24$^3/_4$ Procent des gesammten rheinpreußischen Weinbaues, mit 36 Millionen Rebstöcken. Das Klima ist hier dem der Mosel gleich, der Boden Thonschiefer, hin und wieder Lehm, auch Basaltgerölle. Letzteres liefert besonders schwere, feurige Weine, so die von Königswinter, Linz, Erpeler Lay und Dattenberg (der Minderberg). In reinem Lehmboden bauen: Rheinbergen, Hönningen, Erpel, Uetzel, Honnef, Bonn, Gilsdorf, Dedekoren. Der Rebsatz auf der linken Rheinseite besteht vorzugsweise aus weißen, auf der rechten aus rothen Reben, doch kommen auch Ausnahmen vor. So wird in der Gegend von Oberwesel, sowie bei Boppard (im Hamm) in einzelnen Lagen rother Wein, bei Leutersdorf, Niederhammerstein, Oberhammerstein weißer Wein gewonnen. Der gebräuchlichste weiße Rebsatz ist Riesling, Elben, Traminer, Ruländer, Oesterreicher und Ortlieber; die vier letzten seltener. Für rothen Rebsatz wählt man Clävner und Spätburgunder, neuerdings für die Lehmböden Frühburgunder. Pfaffendorf bei Coblenz cultivirt die Horntraube, auch den Färber findet man. Die unterrheinischen Weine sind theilweise sehr gut, stark, feurig und wohlschmeckend, haben aber häufig Erdgeschmack und zu wenig Bouquet, dagegen in nicht günstigen Jahrgängen viel Säure. In früheren Zeiten waren einzelne von ihnen berühmter als die Rheingauer; Jedermann kennt das Sprichwort:

„Zu Bacharach am Rhein,
Zu Hochheim an dem Main,
Zu Würzburg vor dem Stein
Wachsen die besten Wein".

Heutzutage stehen die Weine von Bacharach erst in der

dritten und vierten Classe der Rangordnung; höher erheben sich auch nicht die anderen des Gebietes. Zu den besten zählen auf der linken Rheinseite: Oberwesel (roth), St. Goar, Boppard, Aeeg, Manubach, Dumscheidt, Perscheidt, Enghöhle, Coblenz, Andernach, Remagen, Godesberg, Bonn. Auf der rechten Rheinseite: Hochheim, Kreuzberg (bei Ehrenbreitstein), Hammersteiner Berg, Höninger Schloßberg, Erpeler Lay, Unkel (roth), Stenz (Bleichart). Zu den unterrheinischen Weinen müssen auch die auf dem rechten Rheinufer oberhalb Aßmannshausen in Nassau wachsenden gerechnet werden; vornehmlich: Lorch, St. Goarshausen, Caub, Braubach, sämmtlich gute Mittelweine liefernd. — Endlich ist auch noch zu erwähnen, daß die kleinen Flußgebiete der Blies, der Brems, die in die Saar fallen, gleichfalls einen auf ca. 1000 Morgen sich erstreckenden Weinbau zu eigenem Bedarf treiben, dessen Producte sich in nichts von den Saarweinen unterscheiden.

Nach einer offiziellen Mittheilung umfaßte im Jahre 1863 die im Geschäftsbereiche der preußischen Hauptsteuerämter zu Coblenz, Neuwied und Kreuznach zum Weinbau benutzte Bodenfläche ein Areal von 37,485 Morgen 136 Ruthen. Hiervon kamen auf das Rheingebiet 9006 Mrg. 118 Rth., auf das Moselgebiet 17,873 Mrg. 137 Rth., auf das Nahegebiet 6876 Mrg. 142 Rth., auf das Glangebiet 162 Mrg. 110 Rth., auf das Ahrgebiet 3560 Mrg. 70 Rth., endlich auf das Lahngebiet (Kreis Wetzlar) 5 Mrg. 63 Rth. Im Jahre 1863 wurden von diesem Areal excl. des nicht zur Versteuerung gelangenden Haustrunks 271,217 Eimer 29 Quart Wein gewonnen, und zwar im Rheingebiet 27,424 E. 29 Q., im Moselgebiet 169,454 E. 24 Q., im Nahegebiet 63,279 E. 11 Q., im Glangebiet 312 E. 58 Q., im Ahrgebiet 10,728 E. 30 Q., im Lahngebiet 17 E. 57 Q. Sonach lieferte im Durchschnitt gerechnet der Morgen Weinberg im Rheingebiet etwas über 3 Eimer, im Moselgebiet $9^1/_2$ E., im Nahegebiet $9^1/_5$ E., im Glangebiet nahezu 2 E., im Ahrgebiet 3 E. und im Lahngebiet $3^1/_4$ E. Die von der gesammten

vorangeführten 1863er Crescenz entrichtete Weinsteuer betrug 103,620 Thaler 11 Sgr. Die im Bezirk vorhandenen Schaumweinfabriken erzeugten im Jahre 1863 ungefähr 620,000 Flaschen, wovon etwa 500,000 Flaschen auf die Fabriken zu Coblenz und Vallendar, und 120,000 auf jene zu Kreuznach kommen.

---

d. Die Weine Rheinhessens und der Bergstraße.

Heil dir, Rheinwein! Deutsche Tugend, Sohn des Vaterlands,
Flammt in dir, Gesundheit, Jugend, Kuß, Gesang und Tanz!
Voß.

Die Provinz „bei Rhein" des Großherzogthums Hessen, früher ein Theil des französischen Departements Donnersberg, seit dem Wiener Congreß jenem zugefallen, ist unstreitig der beste Theil des Landes wie überhaupt einer der gesegnetsten Gaue Europa's. Sie bildet auf der linken Rheinseite ein Dreieck mit den Winkeln Worms, Mainz, Bingen, gehört größtentheils der tertiären Formation an und zeichnet sich aus durch allenthalben großen Kalkgehalt im Boden neben Sand, Todtliegendem, Lehm und Löß. Die ganze Provinz ist ein Hügelland ohne hervortretende Höhenzüge, mit sehr wenigen Wäldern und Wiesen; das Klima ist mild, oft feucht, mit Nebel und Frühreif; die meistens östlich und südöstlich, nur bei Bingen theilweise nördlich exponirten Weinbergslagen genießen nicht den Schutz des Rheingau's. Die Provinz Rheinhessen ist eines der bedeutendsten Weinländer Deutschlands; der Weinbau erstreckt sich über 40,000 hessische Morgen mit einem Durchschnittsertrag von 5 Ohm (à 140 Berliner Quart) per Morgen. Allein die Gemarkung Oppenheim erzeugt in guten Jahren 50,000 Ohm. Hauptsächlich wird Weißwein gebaut, Rothwein nur bei Oberingelheim. Der Rebsatz ist in den guten Lagen Riesling und Traminer; sodann Burgunder, Oesterreicher, Orleans. Leider

findet man noch sehr häufig vermischten Satz ohne Wahl. Die Erziehungsart ist meistens die des Rheingau's; doch giebt es auch einen besonderen Niersteiner Schnitt. Die Qualität der rheinhessischen Weine ist äußerst verschieden. Aus den berühmten Lagen und guten Jahrgängen erreichen sie fast die besten Rheingauer Weine; verschiedene darunter sind ebenso berühmt wie diese, ja noch weiter bekannt und verbreitet, z. B. die Liebfrauenmilch. Im Allgemeinen stehen jedoch die rheinhessischen Weine den nassauischen Hochgewächsen an Mark und Bouquet nach. Die mittleren und kleinen Weine des Bezirks trinken sich jung sehr angenehm, wenn auch etwas trocken; sobald sie etwas firnsig werden, tritt aber der Säuregehalt sehr scharf hervor. Viele der Mittelweine haben ausgeprägten Bodengeschmack. Der Weinverkehr Rheinhessens ist außerordentlich groß; Mainz ist der Hauptstapelplatz dafür. Man kann den jährlichen Umsatz dieser Stadt in Wein auf 50,000 Ohm taxiren, wovon etwa die Hälfte in das Ausland geht. Kleine Gewächse bezahlt man im Weinhandel, also schon in zweiter Hand, per Stück von 8 Ohm mit 150—210 Thlr., Hochgewächse dagegen mit 500—600 Thlr. (Liebfrauenmilch, Scharlachberger); für letztere sind aber auch schon 2000 fl. bezahlt worden. Während man im Land für sechs Kreuzer einen Schoppen sehr guten Wein bekommt, muß man in dem ganz nahen Fankfurt a. M. die Flasche Scharlachberger mit 1 Thlr. vergüten. Die Mittelweine des dritten und vierten Ranges, die Laubenheimer, Nackenheimer, Bodenheimer u. s. w. sind in ganz Norddeutschland als trinkbare Tischweine sehr gesucht und beliebt. In die erste Rangclasse der Weine gehört von den rheinhessischen nur die Liebfrauenmilch. Dieser berühmte Wein wächst zu Worms auf den Ruinen eines Klosters, von welchem blos die Kirche stehen geblieben ist, auf einem Terrain von nur 1$^1/_2$ Morgen; man kann daraus schließen, was Alles für ächte Liebfrauenmilch getrunken werden muß! Daran stößt der etwa 3 Morgen große Kapuzinergarten und 10 Morgen anderes Weingelände — dies ist das gesammte Areal der Lieb-

frauenmilch, obschon die letztgenannten 13 Morgen sie eigentlich nicht ganz ächt mehr tragen. Der Rebsatz ist Riesling. Im Jahre 1831 wurde das Stück 1828er Liebfrauenmilch mit 4000 fl. verkauft. Sie ist ein Wein voll feiner Würze, Blume, Lieblichkeit und Wohlgeschmack, dem es jedoch an Markigkeit fehlt. In dem zweiten Rang stehen: der rothe Oberingelheimer, Scharlachberger, Wormser (Katterloch, Luginsland). Der erstere wächst in dem weinreichen Ingelheimer Grund, welchen die Selz durchströmt, vorbei an den Weinorten: Elsheim, Sauerschwabenheim, Großwinternheim, Ober- und Niederingelheim, und sich dem Johannisberg gegenüber in den Rhein ergießt. Der Ingelheimer Rothwein ist der zweitbeste in Deutschland, mild, feurig, den Mund füllend und würzhaft süß. In Niederingelheim stand die berühmte Kaiserpfalz Karl's des Großen, der auch die ersten Reben in das Selzthal verpflanzt haben soll. Der Scharlachberger wächst auf dem isolirten Rochusberg zwischen Bingen und Büdesheim am südwestlichen Abhang; der Rebsatz ist Riesling und Orleans; er ist einer der edelsten, trockenen Weine, welche wir besitzen. Die Wormser Gewächse gehen gemeinlich unter dem Gesammtnamen „Liebfrauenmilch". — Dritten Rangs sind: Bingen, Laubenheim, Nierstein (Glöck oder Kleck gehört in die 2. Classe), Oppenheim (Goldberg, Kreuz, Sackträger, Gontenbrunner, Zuckerberg). Im vierten Rang stehen: Alsheim, Bechtheim, Bodenheim, Büdesheim, Dienheim, Gaubischofsheim, Guntersblum, Hahnheim (Knopf), Harxheim, Mainz, Nackenheim, Osthofen, Selzen, Westhofen.

Parallel mit dem Rhein läuft von Darmstadt bis Heidelberg die alte Römerstraße längs der Vorberge des Odenwalds dahin, welche unter dem Namen der Bergstraße bekannt und eine der schönsten, mildesten und fruchtbarsten Gegenden der Welt ist. Alles Obst reift hier in südlicher Fülle, Mandeln, edle Kastanien, Wallnüsse und so auch der Wein, namentlich in dem Strich von Zwingenberg (Hessen) bis Weinheim (Baden). Doch erstreckt sich der Bezirk der Bergsträßer Weine bis nach

Ettlingen in Baden, obgleich eigentlich nur die nördlich von Heidelberg cultivirten diesen Namen verdienen. Sie wachsen auf den wellenförmigen Vorläufern des Odenwaldgebirges meist in krystallinischem Gestein; der Rebsatz besteht aus Burgunder, da wo Rothwein erbaut wird, und Riesling mit Oesterreichern, Ruländern, Traminern u. s. w. Es kommt noch sehr viel gemischter Satz vor. Die Bergsträßer Weißweine sind leicht, etwas erdig schmeckend, trocken, aber geistig und besonders in der Jugend sehr mundend; die Rothweine sind vorzüglich, in einzelnen Lagen den besten deutschen ihrer Gattung nahekommend. Die Preise der guten Bergsträßer Weißweine bewegen sich zwischen 50 und 135 fl. per Ohm, letztere für exquisite Riesling Auslese; man hat aber auch solche schon zu 80 fl. vortrefflich. Die besten Rothweine werden mit 60 bis 90 fl. gekauft. Es ist zu bedauern, daß die Bergsträßer Weine noch so wenig gewürdigt werden; in das Ausland sind sie unter ihrem ehrlichen Namen geradezu unverkäuflich, gehen aber nichtsdestoweniger in großen Quantitäten nach Norden, vorzugsweise nach Magdeburg, Berlin, Stettin und Bremen, um sich daselbst in französische Weine zu verwandeln. Die vorzüglichsten Weine der hessischen Bergstraße liefern: Bensheim (Hohberg, Kirchberg, Rangert, Mühlweg), Auerbach (Rott, Schloßberg, Pfaffenstein), Heppenheim (Schloßberg, Steinkopf), Zwingenberg. Die Weine der badischen Bergstraße werden wir mit ihren Landesverwandten später kennen lernen. Auch im eigentlichen Odenwald wird etwas Weinbau getrieben bei Reichelsheim (Reichenberger, roth) und Brensbach. Im Mittelalter war die Weincultur dieser Gegend nicht unbedeutend; was für Stoff mag man aber auch damals als Wein getrunken haben! Wo der Pflug gehen kann, soll kein Weinstock stehen! gilt noch an manchen Orten.

e. Die Weine der Pfalz.

Fröhlich' Palz, Gott erhalt's!

Zu des Rheins gestreckten Hügeln,
Hochgesegneten Gebreiten,
Auen, die den Fluß bespiegeln,
Weingeschmückten Landesweiten!
Goethe.

Dasjenige deutsche Land, in welchem die Weincultur verhältnißmäßig in der größten Ausdehnung betrieben wird, ist die Pfalz auf dem linken Rheinufer, das bayerische Rheinland. Hier zieht sich das Hardtgebirge in einem großen Bogen, parallel mit dem Strom bis Dürkheim, zugleich in einem rechten Winkel abbiegend nach Westen und in den Westrich übergehend, während seine Fortsätze sich nordwestlich in dem hohen Donnersberg gipfeln. Sein östlicher, nach der Rheinebene abfallender Hang ist der Hauptsitz der Pfälzer Weincultur. Der Boden besteht aus Löß, Buntsandstein und anderen neuen Schichten. Die Lage ist meist sehr geschützt und das Klima überaus mild; edle Kastanien und Mandeln werden in Wäldern geerntet, alle Obstarten in vorzüglicher Güte gewonnen. Der Weinbau der Pfalz erstreckt sich so ziemlich über die ganze Provinz, so daß es nur wenige Bezirke giebt, aus welchen nicht namhafte Weinorte aufzuzählen wären. Allerdings hat der Weinbau in der Ebene mit Recht einige Beschränkung erlitten, dafür aber neues Terrain in dem sonnigen Hügelland der Bezirke Kirchheim und Cusel, sowie im Lauterthale, erobert. In der Pfalz sind 30,230 Tagwerk (oder in runder Summe 41,000 pr. M.) mit Reben bestanden, deren Ertrag in guten Jahren auf 40,000 Fuder (à 1000 Litres) in einem Werth von mindestens 12 Millionen Gulden berechnet wird. Im Hardtgebirg werden 700—1600 fl., in den besten Lagen bei Forst 13,000 fl. für den Morgen Weinberg bezahlt, ein Preis, welcher selbst im Rheingau nur selten vorkommt, den jedoch die Eisenbahn von Neustadt nach Dürk-

heim hat bewilligen müssen, welche freilich mitten durch das Forster Kirchenstück führt. Die gesammten Bestellungskosten werden auf 72 bis 86 fl. per Morgen geschätzt, der Reinertrag im Durchschnitt guter und schlechter Jahre auf 80 bis 120 fl. Der Rebsatz ist vorwiegend Mischung von Traminer und Riesling, neuerdings werden aber beide immer mehr getrennt; nächstdem ist vorzugsweise die Orleanstraube angebaut, wird aber immer mehr vernachlässigt, da sie schwer reift, und ihr Product hinsichtlich Feuer, Bouquet und Schmalz hinter demjenigen der andern Rebsorten zurücksteht. Jedermann kennt die Pfälzer, oder nach dem Hauptort genannten Forsterweine: Orleans, Traminer, Riesling. Die ersteren zeichnen sich aus durch Fülle und Schmalz, die zweiten durch Süßigkeit, milden, angenehmen Geschmack, die dritten durch Feuer und Bouquet. Charakteristisch ist den Pfälzerweinen der Mangel an Säure, sowie ihr Gehalt an Gummi; sie machen den Mund voll, wie man sagt, fließen den Gaumen hinab, wie Oel („gleich einer Elle Sammet" sagt der Franzose), eine Eigenschaft, welche man mit dem Kunstwort „schmalzig" bezeichnet. Selbst die mittleren und kleinen Weine, wenn auch trocken und sogar etwas hart, sind doch minder sauer, als die rheinhessischen und Moselweine; sie trinken sich daher besonders in ihrer Jugend äußerst angenehm. Die genannten Vorzüge haben dem Pfälzer Wein, aber erst seit ungefähr 25 Jahren, so viele Freunde erworben, daß er ein gefährlicher Concurrent des Rheingauers geworden und gleich diesem in den Welthandel getreten ist. Edle Pfälzer Weine aus besten Lagen und guten Jahrgängen werden sehr hoch bezahlt; selten unter 600 fl. das Fuder (à 6 Ohm = 1000—1104 Litres, nach Ortsgebrauch), während geringe Weine manchmal schon zu 100 fl. zu haben sind. In der Neuzeit soll, trotz der strengen polizeilichen Ueberwachung, die Weinveredlungskunst in der Pfalz große Fortschritte gemacht haben. Die Pfälzer Weine sind, mit wenigen Ausnahmen, Weißweine. Rothwein baut Königsbach zwischen Neustadt und Deidesheim in sehr guter Qualität; seine

große Milde und Körperhaftigkeit ersetzt das Mark und muß den Erdgeschmack übertragen. Außerdem werden in den Thälern von Annweiler und Bergzabern Rothweine gewonnen, welche sich steigenden Rufes und raschen Absatzes erfreuen. Die Erziehungsart der Reben ist meistentheils die Rheingauer, doch ist auch die niedrige Rahmenerziehung an Latten, neuerdings viel an Draht, der Kopfschnitt mit kurzen Bogreben (Dürkheim) und der Stockwingertschnitt ohne Pfahl gebräuchlich. — Die Pfalz liefert ein anerkennenswerthes Beispiel dessen, was rationelle Cultur und Eifer für Fortschritt in verhältnißmäßig kurzer Frist erreichen kann. Verbesserung im Rebsatz, in der Anlage der Weinberge, in der Kellerbehandlung haben hier den Weinbau binnen einem Vierteljahrhundert auf eine Stufe der Vollkommenheit gebracht, welche die Pfalz zu einer wahren Musterschule desselben macht. Als besonders erfolgreiche Bestrebungen erwähnen wir nur die Fortschritte in der Wahl des Bodens und im Rotten, die Erziehung der Stöcke am Draht, die rationelle Düngung und die Auslese, durch welche von wohlhabenden Producenten Weine erzielt werden, die den enormen Preis von 5000 fl. per Fuder erreichten. Ueberhaupt hat der Weinbau längs des Hardtgebirgs einen Reichthum verbreitet, von dem man anderweit kaum einen Begriff hat; dafür ist aber auch das schöne Land der Garten Deutschlands! — Unter den deutschen Weinen stellen sich die Hochgewächse der Pfalz in den zweiten Rang, sie stehen blos hinsichtlich des Bouquets und des Geistes den wenigen Edelweinen ersten Ranges nach. Unter sich beobachten sie folgende Rangordnung: I. Cl.: Forst (Orleans, Traminer, Riesling; Kirchenstück [Kirchenbuckel], Jesuitengarten, Hölle, Ungeheuer), Rupertsberg (hohe Burg, Geißbühel, Goldschmidt), Deidesheim, (Grein, Kränzler, Kalkofen, Mausöhl; es ist ein Mißbrauch, wenn in Norddeutschland alle kleinen Pfälzer Weine mit der Etikette „Deidesheimer“ versehen werden; dieser gehört in seinen guten Lagen zu den edelsten Pfälzer Weinen, ist besonders süß, würzhaft und schmalzreich), Wachenheim, Dürkheim (Feuerberg,

Michelsberg, Spiegelberg, der Forst, die Mäß), Ungstein, Kalstadt. II. Cl.: Mußbach, Herxheim, Königsbach, Neustadt, Gimmeldingen. III. Cl.: Hambach, Birkenweiler, Frankenthal, Dirmstein, Lambsheim, Edenkoben, Rhodt, Weyer, Burrweiler, Frankweiler, Sibeldingen, Gottramstein, Alertsweiler, Gräfenhausen, St. Martin, Maikammer, Alsterweiler, Dittesfeld.

---

f. Die Taunus-Weine.

Jetzt, Gold von Hochheim, fülle die Becher! —

Du duftest Balsam, wie mit der Abendluft
Der Würze Blume an dem Gestade dampft.
Du bist es würdig, daß du den deutschen Geist
Nachahmst, bist glühend, nicht aufflammend,
Taumellos, stark und von leichtem Schaum leer.
Klopstock.

Den südlichen Theil des Nassauer Landes durchschneidet in der Richtung von Nordosten nach Südwesten das Taunusgebirge, dessen Ausläufer nach Rhein und Main die Pflanzstätte der berühmtesten Weine sind. Zu diesen gehört vorzugsweise der Hochheimer, welchen man gewöhnlich zu den Rheingauern zählt, der jedoch ein Main- oder besser Taunus-Wein ist. Sein Renommee ist von Alters her so groß, daß ein großer Theil der Welt keinen anderen Rheinwein kennt und nennt, als den Hochheimer; die Briten nämlich, welche ihn vorzugsweise zu schätzen wußten, haben seinen Namen in beliebter Weise durch Abbreviatur in „Hock" verstümmelt und nennen nunmehr so alle deutschen Weine. Was sie von denselben halten, sagt ihr Sprichwort: „Good Hock keeps off the doctor" — guter Rheinwein ersetzt den Arzt. Aber nicht das ganze Taunusgebirge liefert Hochheimer, obgleich es einen sehr beträchtlichen Weinbau treibt, welcher bei der Stadt Frankfurt a. M. beginnt, und sich längs des Mains auf flachen Höhenzügen bis nach Wiesbaden erstreckt. Letztere Stadt bebaut etwa 350 Morgen mit Wein

und hat 1200 Ohm jährlichen Ertrag. Der Boden ist großentheils Kies und Mergel, wie zu Hochheim, Lehm und Thonschiefer; die Abdachung der Lage südlich oder südöstlich. Der Rebsatz ist gewöhnlich sehr gemischt, namentlich in der Umgegend von Frankfurt, wonach auch das Product ausfällt, welches das Sprichwort folgendermaßen charakterisirt:

Der Wein vom Rhein ist immer gut;
Der Moselwein nicht schaden thut;
Der Neckarwein ist auch noch recht —
Frankfurter Wein ist immer schlecht.

(Auch der Engländer kennt es: „Rhine wine good; Neckar pleasant; Moselle innocent; Frankfort bad.") Bei der außerordentlichen Verschiedenheit der Taunusweine ist eine allgemeine Charakteristik schwer. Ein Wein ersten Ranges, der sich neben den Johannisberger stellt, ist der edle Hochheimer, dessen beste Lagen die Dom-Dechanei mit der Präsenz und dem Kirchenstück — davon Weine bis zu 6000 Fl. das Fuder verkauft werden —, der Stein (mit nicht minder gutem und theurem Product), die Hölle, der Lattenberg, die Kohlkaute, das Gehitz und die Wandkaute sind. Der Rebsatz ist nur Riesling mit Rahmenerziehung; zur Schaumweinfabrikation werden neuerdings Burgunder und Elben gebaut. Der Hochheimer steht allen übrigen Weinen voran durch seinen ausgesprochenen, höchst aromatischen Wohlgeruch und seine vorzügliche Zartheit. Daneben hat er viel Körper, Milde und Geist; er hält sich vorzüglich und verbessert sich durch das Liegen ausnehmend. Sein Alkoholgehalt ist demjenigen des Steinbergers gleich, doch besitzt er weniger Säure und mehr Zucker, aber weniger Extract als dieser. Das gesammte Hochheimer Weingelände beträgt über 1800 Morgen mit 5500 Ohm Jahresertrag. Vergeblich hat man das Räthsel zu lösen versucht, weshalb gerade in diesem Bezirk ein so ausgezeichneter Wein wächst, und gleich daneben auf demselben Boden, in vielleicht noch günstigerer Lage, ein so geringer; man hat als stichhaltigen Grund bisher nur die Wir-

kung der Strahlenreflection des breiten Mainspiegels beizubringen gewußt. Der moussirende Hochheimer, der als Sparkling Hock einen außerordentlichen Absatz nach England findet und zu den gelungensten Nachahmungen des Champagners gehört, wird weiter unten bei den deutschen Schaumweinen gebührende Erwähnung finden. — Dem Hochheimer am nächsten stehen die Producte von Kostheim, in dem Mündungswinkel zwischen Rhein und Main, sehr edle Weine, welche im zweiten Range stehen und nur als „Hochheimer" in den Handel kommen; ferner von Wickert, mit welchen der gleiche Fall stattfindet; beide Weine empfehlen sich durch viel Geist, Arom und Bouquet in ihren besseren Gattungen zu feiner Handelswaare. In zweiten und dritten Rang treten die Weine von Massenheim, Erbenheim, Wiesbaden, Höchst, Königsstein, Flörsheim und Rüsselsheim, beide letzteren auf der linken Mainseite im Hessischen. — Auch an der Lahn in Nassau wird hier und da gebaut ein „Gewächs, sieht aus wie Wein." Unstreitig hat die Lahntraube daselbst nicht ihre Heimath. Wie überall, so erstreckte sich früher auch in diesen Gegenden der Weinbau viel weiter nördlich, namentlich in der fruchtbaren Wetterau; jetzt hat daselbst der Apfelwein (Eppelwei) die Oberhand.

---

2. Franken-Weine.

Frankenwein — Krankenwein;
Neckerwein — Schleckerwein;
Rheinwein — fein Wein!

Das Gebiet des fränkischen Weinbaus umfaßt das ganze Mainthal mit seinen Seitenästen von Hanau bis nach Bamberg. Der größte Theil davon gehört dem Königreich Bayern an; eine Ecke, der Taubergrund, nach Baden (wird daher mit dessen Weinen besprochen), eine andere an Württemberg, einiges

Wenige den beiden Hessen. Der bayrische Antheil am Frankenweinland beträgt 33,437 Tagwerk Weinberge mit einem durchschnittlichen Jahresertrag von 262,124 Eimern Wein. Es entfallen davon auf Unterfranken 31,395 T. mit 250,668 E., auf Mittelfranken 1767 T. mit 9867 E., auf Oberfranken 275 T. mit 1589 E. Würzburg, von dessen Weinbau die älteste Nachricht schon aus dem Jahre 779 stammt, ist der Mittelpunkt und die Mutter der fränkischen Weincultur. Diese soll, der Sage nach, unter dem siebenten ostfränkischen Herzog Priamus im Maingau eingeführt, von seinem Nachfolger Suno aus den besonderen Rebgärten auf die Hügel in's Freie verpflanzt worden sein; in Kitzingen begründete die heilige Adelheid 745 den unheiligen Weinbau. Doch findet sich erst 777 derselbe urkundlich erwähnt; 779 in einer Schenkungsacte Karl's des Großen an das Stift zu Fulda. Vom 13. bis zum 17. Jahrhundert war der fränkische Weinbau weit ausgedehnter als gegenwärtig. Nichtsdestoweniger hat erst die Neuzeit das Verdienst, ihn in die rechte Bahn gelenkt zu haben. Gegenwärtig wird der fränkische Weinbau meist rationell betrieben. Interessant ist dabei folgende Erfahrung: Auf die dringende Empfehlung hin, die gemischten Rebenbestände aufzugeben, wurden, wie am Rhein, so auch in Franken zahlreiche Weinberge mit nur je einer Sorte bepflanzt. Jetzt, nach 15- bis 20jähriger Erfahrung, erklären die meisten Praktiker den Vorschlag für fehlerhaft und behaupten, daß die Rebengelände mit je einer Sorte (z. B. Traminer, Sylvaner) nie so kraftvoll und reich beladen stünden, wie im gemischten Stande, und daß sie im ersten Fall, als in gleicher Tiefe wurzelnd und dieselben Bodenbestandtheile suchend, den Boden viel früher erschöpften, als im anderen. Doch hat auch der reine Rebsatz starke Verfechter. Der Boden, auf dem der Frankenwein wächst, ist Muschelkalkgebirg mit Thon, Keuper und buntem Sandstein. Der Rebsatz ist: Elben, Ruländer, Oesterreicher, Traminer, Ortlieber, Burgunder, Gutedel; der Riesling hat sich in Franken nicht bewährt, man nimmt ihn da-

her nur zum Untermischen. Die Frankenweine, durchschnittlich Weißweine — Rothweine werden am Main selten, dagegen an der Tauber gebaut — gehören im Allgemeinen zu den trockenen Weinen, und nur die besten dürfen das Prädicat „markig" beanspruchen. Sie zeichnen sich überhaupt, und vorzüglich in ihrer Jugend, durch besonderes Feuer, Süße und viel Körper aus, und sind bei mäßigem Genuß sehr gesund und stärkend. Die besten Weine nach Sorte und Jahrgang können nur als Liqueur-Weine genossen werden. Ihre Haltbarkeit ist eine ausgezeichnete; in dem berühmten Hofkeller der Residenz in Würzburg, 1744 erbaut, welcher 570 Fässer mit einem Gehalt von 18,000 Eimern zu fassen im Stande ist, liegt heute noch Wein vom Jahre 1540! Mit zunehmendem Alter verlieren die Frankenweine an Körper und Mark, gewinnen aber an Bouquet, Feinheit, Flüchtigkeit und Zuträglichkeit für die Gesundheit; sie erhalten später einen dem Rheinwein ganz ähnlichen Geschmack. Die meisten derselben, besonders die vom Mainthale, Spessart und Steigerwald, erhalten sich, wohl gepflegt, Jahrhunderte hindurch bei stets zunehmender Feinheit, Lieblichkeit und Blume. Solche alte, edle Frankenweine sind dann in der That „Krankenweine", wie sie der Volksmund seit alten Zeiten nennt. Sie passiren ohne Spritzusatz die Linie, und sind daher geeignet zum Transport in alle Weltgegenden. — Der fränkische Weinhandel ist sehr bedeutend. Verschwiegen darf nicht werden, daß in den letzten Decennien der Absatz der „Würzburger" Weine nach dem Norden gelitten hat, Folge schlechter Behandlung und Schmiererei. Es ist aber neuerdings bedeutend besser damit geworden, Dank insbesondere den Bemühungen der fränkischen Weinbaugesellschaft, welche auch schon im Jahre 1835 die berühmte Actien-Rebschule gegründet hat. Hauptplätze des Weinhandels sind: Würzburg, Kitzingen, Marktbreit, Aschaffenburg, Wertheim, Marktsteft, Dettelbach, Hammelburg, Volkach, Schweinfurt. Die berühmtesten Frankenweine sind: die Leiste und der Stein bei Würzburg. Beide sind vollkommene Weine und nehmen

einen ersten Rang unter den Weinen der Welt ein. Eine herrliche Goldfarbe, außerordentliche Feinheit und Würze, viel Mark, ohne alle Rauhheit, Süße, ausgezeichnetes Feuer, ganz vorzügliche Dauer und Haltbarkeit sind ihre allgemein anerkannten Vorzüge. Der Leistenwein behauptet als unterscheidendes Merkmal den Vorzug an Mark und Lieblichkeit; der Steinwein dagegen an Blume, Kraft und Feuer. Die Preise derselben sind nach Alter und Jahrgang verschieden von 2—11 fl. per Flasche. Die Leiste, Eigenthum des Königs von Bayern, umfaßt 100 Morgen; sie ward zu Anfang des 18. Jahrhunderts, die äußere Leiste zu Anfang des 17. angelegt; sie liegt an der Südseite der Festung Marienberg mit einer Abdachung von 25° und ist durch die vorspringenden Befestigungswerke gleichsam mit einem treibhausähnlichen Klima versehen. Der Stein, ein Berg von rein südlicher Exposition, gehört dem König, dem Juliushospital und dem Hospital zum heiligen Geist; der Steinwein heißt daher auch „heiliger Geistwein"; ferner, nach der Form seiner platt-kugelrunden Flaschen „Bocksbeutel." Auf fast gleicher Stufe stehen die anderen Würzburger Weine: Pfülben, Hohenbug, Harfe (Gressenwein) und Schalksberg. Ersten Ranges sind ferner: der Kalmuth bei Homburg am Main, der sich besonders durch ein ganz eigenthümliches, nußartiges Aroma charakterisirt; der Karlsburger bei Mühlbach, der Saalecker bei Hammelburg an der fränkischen Saale und der Hörsteiner (Abtsberg bei Seeligenstadt), von welchem die Flasche mit 5—8 fl. bezahlt wird. In zweite Classe treten: Würzburg (Neuenberg, Lindlesberg), Randersacker, Erschendorf, Dettelbach, Klingenberg, Schloß Homburg, Mainbernheim, Schweinfurt (Mainleite), Marbach, Thüngersheim, Sommerach, Michelbach, Soden, Rödelsee, Kreuzwertheim, Schmachtenberg, Collenberg, Oberschwarzach, Retzbach, Halburg, Eibelstadt, Kirchberg, Aschaffenburg. In diesem letzteren Ort ist besonders eigenthümlich die Etikette „Pompejaner" oder „Wein von Pompeji"; so genannt, weil er rings um das Pompejanische Haus des

Königs Ludwig von Bayern wächst. — Hier und da werden in Franken auch süße Strohweine bereitet. Die Schaumweinfabrikation steht in hoher Blüte.

Hier sei noch erwähnt, daß Bayern keinen Kreis hat, der nicht im Rebenbau vertreten wäre. Oberbayern, 3 Tagwerk mit 9 Eimern Ertrag, zu Hohenbachern und Pfaffenhofen; Niederbayern, 40 Tagwerk mit 210 Eimern, bei Landshut; Oberfranken in Bamberg, Oberhaid, Staffelberg, Unterhaid, Forchheim; die Oberpfalz, mit 497 Tagwerk und 1910 Eimern, vorzüglich dem Regensburger Walhallawein! und Schwaben, mit 685 Tagwerk und 14,502 Eimern Ertrag mit seinen Seeweinen, bei Lindau ꝛc. Letztere werden wir bei den Bodenseeweinen überhaupt kennen lernen. In der Oberpfalz sind Stadtamhof und Wörth die Hauptweinorte; in Niederbayern, welches 1551 noch 125 Weinbaugemeinden besaß, giebt es heutzutage nur noch 15 Weinbauern bei Landshut, Eugenbach und Mallersdorf (Klosterberg). Ganz am Südrande Bayerns, an den Berghängen gegen den Bodensee zu, findet sich ebenfalls noch ein kleines Stück Rebland als landwirthschaftliche Nebencultur.

---

3. Die Weine Badens und Schwabens.

z'Müllem in der Poscht,
Tusigsappermoscht!
Trinkt mer net e' gute Wi?
Goht er net wie Boomöl i?
z'Müllem in der Poscht!
Hebel.

Hoc Guidobergensi natum de palmite vinum:
Lauffaeus latex; manansque e divite clivo
Humor; Eillfingae firmissima pocula vitis;
Tentatura pedes olim, vincturaque linguam.
Nec Beitelspachi purissima dona Lyaei,
Nec liquor Heppachi nec Felbachaea rubella,
Nec Monachum desunt altis e collibus orta.
Quin et Beinsthemium, Vuangaeque vina ferentur.
Nicodemus Frischlin 1775.

Das Großherzogthum Baden gehört zu jenen durch Lage und Klima begünstigten Ländern, welche allenthalben, außer im

höheren Gebirge, den Weinbau erlauben, sobald nur der Boden sich dazu eignet und andere Umstände nicht hemmend entgegenstehen. Dagegen erzeugt es nirgends Weine, welche in die ersten Rangclassen treten; nur wenige Sorten sind über die Grenzen ihres Vaterlandes hinaus bekannt, höchstens der Affenthaler und der Markgräfler, welche aber ebenfalls beide nicht in den Welthandel treten. Mit der Zeit wird dies kommen, da unter den badischen Weinen eine große Zahl vortrefflicher Tafelweine sich findet, aber auch solche, welche sogar höheren Ansprüchen genügen. Die Hauptweingegenden Badens sind: die Bergstraße, der Main- und Taubergrund, die Ortenau, der Kaiserstuhl, der Breisgau, das Markgrafenthum und das Seeland. Die Gesammtproduction Badens an Wein vertheilt sich, nach amtlichen Mittheilungen des Jahres 1863, folgendermaßen: Die mit Reben bepflanzte Fläche beträgt 51,532 badische Morgen — im Durchschnitt von 7 Jahren ist sie ziemlich constant —; der Ertrag war im Jahre 1857 = 514,857 Ohm, im Werth von 10,932,131 fl.; 1858 = 825,124 Ohm, Werth 11,220,508 fl.; im Jahre 1861 dagegen nur 270,121 Ohm, im Werth von 6,974,562 fl. Der jährliche Durchschnittsertrag berechnet sich für den Morgen auf 148,2 fl., im Ganzen auf 7,570,935 fl., daraus geht die große volkswirthschaftliche Bedeutung des badischen Weinbaus zur Genüge hervor, obgleich dem ausgedehnteren Absatz seiner Producte gegenwärtig noch die hohen Frachtsätze der deutschen Eisenbahnen, zum Theil auch die Uebergangssteuer, hemmend entgegenstehen.

Der Wein der badischen Bergstraße wächst von Ettlingen abwärts, bis an die hessische Grenze auf ca. 8600 Morgen, mit einem Ertrag von 13,000 Ohm jährlich im Durchschnittswerth von 34 fl. per Ohm. Die weißen Rieslingweine dieser Gruppe zählen zu den besten des Landes; auch die rothen aus der Burgundertraube werden von Jahr zu Jahr beliebter, obgleich ihre violette Färbung bei Nichtkennern leicht den Verdacht künstlicher Erzeugung weckt. Der beste Rothwein ist der von Lützelsachsen,

dessen Auslese sich auf 12½ Sgr. die Flasche in Norddeutschland stellt; geringer sind die rothen Burgunder von Weinheim, Zeuthern. Für Weißweine sind zu nennen: Weinheim, Grötzingen, Schriesheim. — Von der Weincultur des Tauber- und Maingrunds kommen auf Baden 8259 Morgen mit 5560 Ohm Jahresertrag im Werth von 105,800 fl. oder 19 fl. per Ohm. Der Rebsatz besteht aus Elbling, ferner Oesterreicher, Gutedel, in den besten Lagen mit Riesling untermischt. Es werden hier durchweg nur Weißweine gebaut, blos bei Gerlachsheim auch ein guter Rothwein. Die Main- und Tauberweine sind aus Elblingsatz sehr haltbar, werden aber erst spät fertig und sind etwas heftig. Die besten darunter sind der Marbacher, Fürstenberger, Marienberger, Gerlachsheimer, Wertheimer, Satzenberger, Altenberger, Oberlaudaer, Reichholzheimer, Beckesteiner, Königshofener, Impfinger &c. — Die Ortenauer Weine wachsen in den Aemtern Achern, Oberkirch, Offenburg, Bühl und Baden, den gesegnetsten Bezirken des Landes, auf ca. 8870 Morgen granitischen und angeschwemmten Bodens, und liefern 57,400 Ohm Jahresertrag im Werth von 1,600,180 fl. oder 27 fl. 50 Xr. per Ohm. Die weißen Ortenauer Weine zeichnen sich durch Reichthum an Alkohol, durch einen lebhaften Glanz und reines Bouquet vor den meisten übrigen badischen Weinen aus, und sind im Allgemeinen kräftiger, als diese. Sie erreichen bei sorgfältiger Behandlung einen hohen Grad von Vollkommenheit. Die Rothweine der Ortenau, von blauen Burgundern, sind die berühmtesten Badens; obenan steht der milde, burgunderähnliche Affenthaler, nächst ihm kommt der Zeller; der erstere ist der bedeutendste unter den Handelsweinen des Landes. Außer ihnen sind zu nennen: Durbach (Josephsberger), Oberkirch (Klingelberger, Weißherbst), Waldulm (roth), Neuweier, Bühl, Meisenbühl, Kappelrodeck, Gaisbach &c. — Der Kaiserstuhl ist ein mit Löß überdeckter isolirter Doleritkegel mitten in der Rheinthalebene zwischen den Hauptgebirgsstöcken des Schwarzwalds und der Vogesen, der bis zu 1200 Fuß Höhe ü. M. emporsteigt.

Er ist auf 6811 Morgen mit Reben bepflanzt, welche 60,103 Ohm Wein im Durchschnittswerth von 23 fl. 30 Xr. per Ohm liefern. Die Weine des Kaiserstuhls zeichnen sich insgesammt durch Süße und Weichheit aus, weshalb sie auch weithin zur Champagnerfabrikation verwendet werden. Eben diese Eigenschaften geben ihnen auch den Vorzug zur Vermischung mit anderen, insbesondere herberen Weinen; zur Herbstzeit gehen viele davon nach Württemberg. Auch nach Amerika fand vor Ausbruch des Kriegs ein ziemlicher Absatz statt. Die vorzüglichsten Sorten sind: Ihringen (auch Rothwein), Fohrenberger, Rothweil (Eichenberger), Jechtingen, Malterdingen, Leiselheim, Sasbach, Achkarren, Küchlingsbergen, Eckartsberg, Bickensohl, Eichstetten. — Der Breisgau erzeugt zwischen Buggingen, südlich von Freiburg, und Lahr auf den westlichen Vorbergen des Schwarzwaldes jährlich 52,260 Ohm Wein auf 6920 Morgen, per Ohm à 26 fl. 22 Xr. durchschnittlich. Der Rebsatz ist Gutedel, Krachmost, Burgunder, Elblinger, Traminer, Ruländer und Riesling. Unter den Weinen dieser Gruppe sind der Buchholzer, Suggenthaler und Glotterthaler durch reines Bouquet, und insbesondere der letztere, der erst seit 20 Jahren angebaut wird, durch Alkoholreichthum ausgezeichnet. Die übrigen Breisgauer Weine zählen zu den kleinen; bald nach dem Herbst werden sie gern gekauft; große Quantitäten davon gehen nach Württemberg. Auf dem Lager werden sie gern etwas herb. Zu nennen sind als Productionsorte außer den erwähnten: Lahr, Kippenheim, Herbolzheim, Heiligenzell, Freiburg, Kenzingen, Kinzigthal. Es werden vorzugsweise Weißweine, doch auch einige Rothweine im Breisgau erzeugt. — Einer der besten Weine Badens ist der auch im Auslande gekannte Markgräfler; er wächst im südwestlichen Theile des Landes an den sonnigen Vorbergen des Schwarzwaldes aus einem Rebsatz von hauptsächlich Gutedel und Krachmost; neuerdings wird auch Riesling mit Glück gebaut. Der Markgräfler wird wegen des ihm eigenthümlichen, angenehmen Geschmacks und seiner milden, der

Gesundheit zuträglichen Beschaffenheit, hochgeschätzt; er ist besonders als guter Tafelwein beliebt, und jung von einer Lieblichkeit, in der sich wenige Weine mit ihm messen können. Er hat den Fehler, sich nicht lange zu halten; bei guter Behandlung aber legt er auch diesen ab, wie auf der großen internationalen landwirthschaftlichen Ausstellung 1862 ein herrlicher 1766er Eimeldinger und ein 1834er Reckenhagen bewiesen. Das Weingebiet des Markgräflers umfaßt 6600 Morgen, mit einem Jahresertrag von 60,400 Ohm im Durchschnittswerth von 26 fl. 46 Xr. Er ist nebst dem Affenthaler der beliebteste Wein des Landes. Daher singt auch das Volkslied:

Mein Heimathland, mein badisch Land, wer preiset dich, und hat Verstand,
Und lobt nicht deinen Wein? Markgräfler schenket ein!
Wohlan, der ist wie gelbes Gold, das aus dem Rhein der Landsmann holt,
Doch schenkt Ihr Rothen ein, soll's Affenthaler sein!
Fürwahr, das heiß ich Rebenblut, und Roth und Gelb, das dünk Euch gut,
Trinkt Landesfarb' im Wein! Wie lustig blickt sie drein!

Die hauptsächlichsten Productionsorte des Markgräflers sind: Feldberg, Hallingen, Lörrach, Efringen, Laufen, Istein, Kastelberg, Grenzach, Weil, Eimeldingen, Kirchen, Müllheim („z'Müllem in der Poscht!"), Thumringen. — Der badische Seewein endlich wird an den Ufern des Bodensees gebaut auf 5300 Morgen mit 20,400 Ohm à 19 fl. 24 Xr. Durchschnittsertrag. Der Hauptrebsatz ist der blaue Sylvaner für rothe, der Ruländer für weiße Weine. Im Allgemeinen wohnt dem Seewein eine eigenthümliche, in der Gegend beliebte Säure bei, und er wird für die Gesundheit als besonders zuträglich gehalten. Er muß jung getrunken werden, da er bei längerem Lagern an seiner Güte merklich verliert. Sein Geschmack, insbesondere des rothen, erinnert an die südlichen Weine. Die besten Sorten liefern: Meersburg, Schloß Bodmann, Hegne, die Insel Reichenau, Ueberlingen, Constanz, Radolfzell. Der Seewein ist es, dem zuerst das bekannte Prädicat „Dreimännerwein" verliehen worden ist, weil man in früheren Zeiten behauptete, er sei so sauer,

daß zwei Männer den Trinker halten müßten. Gegenwärtig ist durch gute Behandlung diese Verunglimpfung abgethan worden; der rothe Meersburger ist ein delicater Wein.

Württemberg ist nächst Bayern das bedeutendste Weinbauland Deutschlands. Im Jahre 1859 wurde daselbst Wein producirt in 576 Ortschaften, und es betrug die demselben gewidmete Fläche 81,983$^5/_8$ Morgen, wovon 54,623$^6/_8$ Morgen oder 66,63 Procent im Ertrag standen. Auf die 8 natürlichen Weinbaudistricte des Landes vertheilt sich dieses Areal folgendermaßen: Oberes Neckarthal mit Albtrauf 7311 Morgen; Unteres Neckarthal 37,582$^7/_8$ M.; Remsthal 8661$^4/_8$; Enzthal 8462$^1/_8$; Zabergäu 5249$^1/_8$; Kocher- und Jaxtthal 6762$^2/_8$; Taubergrund 6936; Bodenseegegend nebst Schüssenthal 1018$^3/_8$ Morgen. Die dem Weinbau gewidmete Bodenfläche verhält sich zum Flächenraum des ganzen Landes wie 1:75,48. Dieselbe hat seit mehren Jahren stetig abgenommen, ist aber in den letzten guten Jahren wieder um einige Procent gestiegen. Auffallend ist die Thatsache, daß vor dem 30jährigen Kriege der Weinbau viel höher an den Bergen hinauf, in weit rauheren Lagen betrieben ward, als heutzutage. Als zu damaliger Zeit der gestrenge Rath zu Hall gegen den Pfarrherrn von Haßfelden Untersuchung anordnete, ob er den Gemeindebrunnen daselbst freventlich verunreinigt hätte, replizirte der Angeklagte folgenderweise: das Unwahrscheinliche der Beschuldigung ginge schon daraus hervor, daß, derweilen ihm seine Ankläger, die Bauern, den Zehentwein entzogen hätten, er ja doch hinfüro selber genöthigt sei, Wasser aus dem Gemeindebrunnen zu trinken. Haßfelden aber liegt etwa 1600 Fuß hoch auf dem Plateau zwischen Kocher und Jaxt, und hatte man also selbst in solchen Lagen die Rebe gepflanzt und den Humor nicht dabei verloren. — Das Verhältniß der tragbaren zur ganzen Weinbergsfläche hat schon seit einer Reihe von Jahren abgenommen; im Jahre 1850 betrug erstere 73; 1854 = 69, 1858 nur 66,63 Procent. Der Geldwerth des gesammten Weinerzeugnisses entziffert bei

Zugrundelegung der mittleren Kelterpreise die Summe von 8,503,652 fl., im Jahre 1857 betrug er 9,141,681 fl., im Durchschnitt der Jahre 1827—1858 = 3,522,091 fl., der durchschnittliche Geldwerth des Rohertrags von 1 Morgen tragbarem Weinberg berechnet sich, ohne Berücksichtigung der Nebennutzungen, auf 152 fl. 20 Xr., und von 1 Morgen Weinbaufläche überhaupt auf 101 fl. 26 Xr.; im guten Jahr 1857 auf 168 fl. 21 Xr. beziehungsweise 112 fl. 32 Xr., im Durchschnitt der Jahre 1827—1858 auf 58 fl. 18 Xr. resp. 41 fl. 51 Xr. Die Württemberger Weine erheben sich selten über die Mittelmäßigkeit; doch finden sich darunter viele sehr trinkbare Tafelweine. Berühmte, auch im Ausland gekannte Weine erzeugt das Land nicht. Eigenthümlich ist das Vorwalten des „Schillers", d. i. des gewöhnlichen leichten Landweins aus gemischtem Rebsatz, welcher seinen Namen von der Farbe hat; er ist nicht roth, nicht weiß, sondern „schillert" zwischen beiden; Fremde glauben gewöhnlich, der Name sei zu Ehren des vaterländischen Dichters gegeben, dem damit ein schlechtes Compliment gemacht wäre. Vielfach wird dieser Säuerling noch aus der „Putzscheere" gewonnen, einer Traubenart, welche den bezeichnenden Namen „Elender" führt, trotzdem daß deren Cultur schon im vorigen Jahrhundert untersagt ward. Die Erziehung ist der Pfälzer Rahmenbau und der rheinische Bogenrebenschnitt. — Im oberen Neckarthal mit der Albtrauf werden auf dem Thon, Lehm und Kalkschiefer des Keupers und Lias hauptsächlich Sylvaner, dann Elbling, Clävner, Trollinger angebaut. Das Erzeugniß ist nicht selten von so geringer Qualität, daß dessen Säure, besonders in manchen Orten des Albtraufs, zum Sprichwort geworden ist. Daß aber auch sehr guter Wein gewonnen werden kann, haben die Jahre 1834, 1857 und 1862 zu Neuffen und Reutlingen bewiesen, trotzdem daß die Weinberge ersteren Orts bis 1500 Fuß ü. M. ansteigen. Das untere Neckarthal, der mildeste und fruchtbarste Theil Württembergs, erstreckt sich von Eßlingen bis Gundelsheim. Der Boden gehört theils der

Keuper-, theils der Muschelkalk-Formation an. Haupttrauben sind Trollinger, Urban, Gutedel, Elbling, Sylvaner, Clävner. Unter den besseren Weinbergslagen zeichnen sich folgende aus, die einen anerkannt geistreichen und gewürzhaften Wein liefern: Untertürkheim (Mönchberg), Cannstadt (Zuckerlen), Mundelsheim (Käsberg), Besigheim (Schalkstein), Weinsberg (Burgberg, Weibertreu), Weiler (Hundsberg). Im Remsthal, gleichfalls auf Keuper und Muschelkalk, liefern Elblinge, Sylvaner, Gutedel, Trollinger, Urbane ꝛc. einen weißen milden Wein, der hier und da in einen röthlichschillernden, oder wie zu Kleinheppach in einen ganz rothen übergeht. Die besseren Lagen liefern einen vorzüglichen Wein von angenehmem, süßem Geschmack und feiner Blume, der auch im Handel sehr gesucht ist. Die übrigen Weinberge, besonders mit weißem Satz, erzeugen einen flüchtigen, zarten angenehmen Wein, der in den ersten Jahren gleichfalls einen süßen, aromatischen Geschmack hat, und, weil nicht allzustark, als neuer Wein sehr gern getrunken wird. Mit dem Alter nimmt aber in der Regel der Gehalt schnell ab, der liebliche Geschmack verliert sich, der Wein wird fett und zähe und taugt nicht auf das Lager. Die besseren Lagen sind: Kleinheppach (der Greiner), Schnait, Geradstetten, Beutelspach, Neustädtle, Schorndorf. — Das Enzthal mit Kalk- und kalkigem Thonboden, auch Keupermergel, baut hauptsächlich rothe Weine aus Trollingern, Elbling, Zottelwelschen u. s. w. Unter den ersteren gehören die zu Mühlhausen und Roßwag zu den vorzüglicheren Weinen Württembergs; sie zeichnen sich durch ihre gewürzhafte Blume und ihre Dauerhaftigkeit sehr vortheilhaft aus. Unter den Weißweinen darf der Eilfinger gleichfalls zu den besten Schwabens gerechnet werden. Die meisten übrigen Weine, welche häufig in sogenannte Schiller übergehen, gehören zu den gewöhnlichen, in den Seitenthälern und Niederungen sogar zu den geringeren, leichteren Weinen, welche nicht von Dauer sind und gern fett und zähe werden. Das Zabergäu, ein schönes weinreiches Thal

zwischen dem Stromberg und Heuchelberg, rangirt hinsichtlich seiner Weine ganz mit dem unteren Neckarthal; das beste Gewächs wird gebaut bei Lauffen. Kocher- und Jaxtthal, der Muschelkalkformation angehörend, liefern einen weißen leichten Wein, der zwar in den beiden ersten Jahren angenehm zu trinken ist, später aber an Gehalt rasch abnimmt und gern krank und zähe wird, was man, bei der zum Theil vorzüglichen Lage des Weingebirgs, dem Boden zuschreibt. Ein geistiger, feuriger Wein wächst in einem Seitenthal des Kochers bei Verrenberg; außerdem sind Michelbach, das Brettach- und Ohrthal als gute Lagen zu nennen. In einigen kleinen Seitenthälern der Jaxt wird ein angenehmer, süßer, rother Wein gewonnen. Im württembergischen Taubergrund, dessen Weingebirg aus Muschelkalk besteht, bilden Gutedel und Sylvaner den Hauptrebsatz. Die weißen Tauberweine haben viel Feuer, eine feine Blume, sind aber etwas flüchtig und nicht von besonders langer Dauer. Der beste wächst zu Markelsheim, geringer sind Mergentheim, Edelfingen, Weikersheim, Igersheim, Niederstetten, Laudenbach, Vorbachzimmern. Die rothen Tauberweine haben gleichfalls viel Blume und eine Feinheit und Süße, wodurch sie sich von den mehr rauhen Neckarweinen vortheilhaft unterscheiden. Die württembergischen Seeweine, roth oder röthlich, besitzen ganz die Eigenschaften der badischen, mit den bayerischen, welche auf ca. 800 Tagwerken vorzugsweise bei Lindau gebaut werden. Der blaue Sylvaner ist so vorherrschend, daß er „Seetraube" genannt wird. Ein Preis von 36 Xr. (10 Sgr.) per Maß wird schon als Beweis edelsten Weines notirt. Daher wird der Seewein meist an Ort und Stelle verbraucht, Einiges davon geht aber auch nach der Donau.

4. Die norddeutschen Weine.

Auf Schlesiens Bergen, da wächst ein Wein,
Der braucht nicht Hitze, nicht Sonnenschein;
Ob's Jahr ist schlecht, ob's Jahr ist gut —
Da trinkt man fröhlich der Traube Blut.
Volkslied.

a. Der Weinbau in Kurhessen.

In Deutschland steigt, wie schon früher erwähnt, der Weinbau viel weiter gen Norden, als in irgend einem anderen Lande der Welt. Daher haben wir noch eine Reihe von Weingebieten zu durchwandern, deren Producte allerdings außerhalb ihrer nächsten Umgebung wenig oder höchstens des Verrufes halber gekannt sind. Das erste ist Kurhessen. An die fränkischen Weinlande nördlich und nordwestlich sich anschließend, erlaubt das Thal der Kinzig von Gelnhausen bis Hanau einen Weinbau auf ca. 1000 Morgen, mit einem jährlichen Ertrag von ca. 3300 Eimern. Es ist ein leichter, in der Jugend nicht unangenehmer Weißwein, der hier aus gemischtem Satz erzeugt wird; gewöhnlich ist er nicht haltbar, bei guter Behandlung aber doch; in Gelnhausen findet man firne Weine von großem Reichthum an Geist und Mark. Rothenbergen, Langenselbold, Langendiebach und Hanau heißen die übrigen Weinbauorte dieses Gau's. Außerdem treibt noch die Stadt Witzenhausen in Niederhessen an der Werra einigen Weinbau, welcher sogar poetische Verherrlichung gefunden hat; freilich verlegt die Sage auch hierher die Erfindung des „Strumpfweins“ und des Weins, als pädagogisches Mittel; wenn die Kinder nicht in die Schule wollen, wird ihnen mit einem Glase „Witzenhausener Eilfer“ gedroht. — In der östlichen Wetterau, nur durch einen Bergrücken von dem Kinzigthale geschieden, liegt die großh. hessische Stadt Büdingen an der Nidder, welche gleichfalls Weinbau treibt; die Producte desselben stehen im 5. Rang auf gleicher Stufe mit den kleinen Frankenweinen.

b. Der Weinbau an der Saale.

Zwar singt Asmus omnia sua secum portans:

Thüringens Berge, zum Exempel, bringen Gewächs, sieht aus wie Wein;
Ist's aber nicht; man kann dabei nicht singen, dabei nicht fröhlich sein! —

nichtsdestoweniger hat wahrscheinlich schon mancher Zecher, welcher den Vers gemüthlich singt, ganz gemüthlich dabei auch Saalwein unter der Etikette von „Markobrunner" oder „Chateau Margaux" getrunken, ohne es zu ahnen. Der ganze Thüringische Weinbau umfaßt das Gebiet der Saale von Kahla bis Weißenfels, das Unstrutthal und einzelne Stellen bei Erfurt, Arnstadt, Frankenhausen, Hopfgarten, Dornburg u. s. w. Die nördliche Lage übt unverkennbaren Einfluß auf das Product, welches nur in ganz guten Jahrgängen einen zufriedenstellenden Ertrag giebt. In guten Lagen und Jahren wird hingegen bei Naumburg und Freiburg a. d. U. ein Wein erzeugt, welcher sich mit den besten süddeutschen dritter Classe messen kann; insbesondere geräth der Rothwein, welchem indessen eine gewisse Herbigkeit und Mangel an Körper immer vorzuwerfen bleibt. Er geht inzwischen viel nach Norddeutschland; Niemand hat aber dort schon auf den Weinkarten gelesen: „Naumburger". Die Weincultur steht an den genannten Orten ganz besonders hoch und wird von keiner anderen übertroffen. Die kleinen weißen Weine Thüringens rechtfertigen aber den Ausspruch des Wandsbecker Boten; hat doch schon Ehren Melanchthon über sie geschrieben: Ubi nativum, montes lacrimantur acetum! Als Rebsatz zu Rothwein dominiren: blauer Clävner, Müllertraube, Mohrentraube, zu Weißwein: Oesterreicher, weißer Burgunder, Ruländer, Traminer, Gutedel, Riesling und Elbling. Die besten Lagen des Saalweinbau's sind: Freiburg mit dem Unstrutthal, Zscheiplitz, Roßbach, Jena, Camburg, Kösen, Naumburg. Unter dem Namen der letzteren Stadt pflegen alle Thüringer Weine im Binnenhandel zu gehen. Hier, in dem Weinberg bei Groß-Jena, sang der biedere Gellert, welcher daselbst seine Villegiatur

zu halten pflegte, dem Rheinweinlied die zahme und etwas lahme Antistrophe:

Hügel an dem flachen Thale,
Wo die Unstrut mit der Saale
Sich vertraut zusammenschließt —
Möcht ich doch zu eueren Ehren
Solch' ein Lied erklingen hören,
Welches euerer würdig ist.
Dessen Hand sei ohne Leben,
Welcher eine von den Reben
Einst aus Bosheit niederreißt;
Dessen Schimpf wird nie vergehen,
Der den Wein von Naumburgs Höhen
Aus Verachtung schädlich heißt!
Berge voller edlen Kräfte,
Höhen voller starken Säfte,
Steht doch ewig unverletzt!
Laßt den Saft der Reben wachsen,
Der den Mund der treuen Sachsen,
Auch ihr Herz zugleich ergötzt.
Völker in den fernen Zeiten!
Brecht ihr einst mit Schwert und Streiten
Hier in unserem Grunde ein —
O so bitt' ich um Erbarmen,
Schont mit den verwegenen Armen
Wenigstens den lieben Wein!

Das Gesammtareal des thüringischen Weinbaues erstreckt sich auf 4000 Morgen, wovon Preußen 3071 angehören, die übrigen sich auf Weimar, Meiningen, Rudolstadt und Altenburg vertheilen. Der Durchschnittsertrag beträgt selten mehr, als 1 Eimer per Morgen; es werden aber viele Tafeltrauben verkauft. Der Eimer Wein gilt in guten Jahren 14 bis 16 Thaler. Der Boden der Saalweinberge ist Muschelkalk, bunter Sandstein, Thon. — Im Preußischen nimmt der Weinbau dieses Gebiets sichtbar ab; binnen elf Jahren um 400 Morgen (im Jahre 1842 noch 3620, 1849 = 3470 Morgen). — Es sei hier gleich mit angeführt, daß Versuche der Weincultur hier und da zerstreut noch genug im nordwestlichen Deutschland vor-

kommen. Der nördlichste im Saalgebiet ist bei Halle gemacht worden. Außerdem besitzt der Herzog von Anhalt bei Bernburg Weinberge zu eigener Consumtion; auch in Hannöverisch Münden sind solche zu sehen. Aber glücklicherweise ist es nur wenigen Sterblichen vergönnt, deren Gewächse zu kosten!

c. Der Weinbau an der Elbe.

In dem Meißner Lande Sachsens von Pillnitz an bis abwärts bei Meißen wird nicht unbedeutender Weinbau betrieben, und zwar auf einem Areal von ungefähr 2800 Ackern (5600 pr. Morgen), wobei zu bemerken, daß sich die Fläche der Privatweinbergsgrundstücke in den Bezirken Pirna, Dresden und Meißen erfahrungsgemäß von Jahr zu Jahr vermindert. Früher war die sächsische Weincultur viel ausgedehnter und im 16. Jahrhundert wanderten ihre Producte vielfach nach Magdeburg und Hamburg. Gegenwärtig beschränkt sich der Verbrauch der Elbweine durchaus auf das Inland und die Schaumfabrikation. Der Boden der sächsischen Weinberge ist Granit und Syenit bis herab zum Haidesand; die Exposition eine südliche und südwestliche, bei Meißen auch südöstliche. Bei Dresden tritt der Weinbau anfangs vereinzelt vom rechten auf das linke Elbufer über bis Meißen, wo er sich zum letztenmale concentrirt; der Hauptbau bleibt aber auf dem rechten Ufer bis Kötzschenbroda. Der Ertrag des sächsischen Weinbaus schwankt derartig auf und nieder, daß in dieser Hinsicht kein anderes Gewerbe mit ihm verglichen werden kann. Nach den Ermittelungen des statistischen Bureau's in Dresden überstieg die Weinernte von 1834 diejenige von 1838 um das $63^1/_2$fache; es sind dies das beste und schlechteste in einem Zeitraum von 30 Jahren. Bei einer Durchschnittsziehung beträgt der Gesammtjahresertrag 21,308 Eimer. Je nachdem man glaubt, als Mittelpreis für einen Eimer Most die Summe von 8 oder 10 oder 12 Thlr. annehmen zu müssen, stellt sich mithin der jährliche Bruttoertrag des sächsischen Weinbaus auf 170,465 oder 213,801 oder auf 255,697 Thlr.

Es müssen sehr gute Lagen und Jahrgänge sein, von welchen der Most zu 15—20 Thlr. verkauft wird; viel häufiger ist 5—8 Thlr. zur — Essigfabrikation! Der „Meißner Landwein", unter welchem Namen sämmtliche Elbweine gehen, ist nichtsdestoweniger kein übler Tischwein, besonders jung recht angenehm und ohne hervorstechende Säure; es fehlt ihm dagegen an Feuer und Kraft. Vorzugsweise wird „blanker", d. i. weißer Wein gebaut aus Elbling, Oesterreicher, Ruländer, Traminer, auch sogar Riesling. Meißen erzeugt auch einen Rothwein, welcher für den besten Sachsens gehalten werden kann; er ist ziemlich feurig und wohlschmeckend, mit etwas viel Gerbstoffgehalt; er soll sich sehr gut halten und dem Burgunder ähnlich werden; sein Satz sind schwarzer Clävner und Burgunder. Die blanken Landweine fallen oft in die Schillerfarbe. Als beste Lagen sind anerkannt: Meißen (Sparberg, Goldberg), Loschwitz, Pillnitz, Wachwitz. Sehr bedeutend ist der Verkauf von Trauben aus den Elbweinbergen nach Dresden, Berlin, Leipzig, Magdeburg und selbst Hamburg. — Außerdem wird im Königreich Sachsen noch Weinbau verübt bei Bautzen in der Lausitz, bei Grimma an der Mulde und in Thallwitz bei Wurzen; glücklicherweise auf so unbedeutendem Terrain, daß ein weiterer Schaden davon bisher noch nicht verspürt worden ist. In England findet man häufig „Elbe Sherry" angekündigt, als „leicht und gesund, jede Tafel und jedes Dessert zierend, so anregend, wie irgend ein anderer importirter Wein und namentlich völlig frei von Säure." Das letztere ist insbesondere richtig, dieser Sherry ist völlig frei von Weinsäure, denn er hat keine Trauben gesehen und ist nur ein Product der Hamburger „Chemiker in Wein." Er stellt sich in eine Reihe mit den „nicotinfreien Cigarren" und dem „cofféinfreien Kaffee", aber die Engländer kaufen ihn dennoch, weil er billig ist und genau die Farbe des ächten Sherry besitzt.

d. Der Weinbau in Schlesien und Posen.

In Deutschland ist schwerlich ein Wein bekannter, als der Grüneberger; es ist sein Name in den Volksmund übergegangen

zur Bezeichnung eines rechten „Saurachs" oder „Rachenputzers" und wer als ächter Weintrinker von ihm hört, der schüttelt sich. Es giebt ein Volkslied (von Haltaus), dessen ersten Vers wir den norddeutschen Weinen zum Motto gegeben haben; dies erzählt, wie der Teufel mit einem „Eselsfresser" zecht, und zwar um dessen Seele; allein der Herr der Hölle verliert die Partie und ruft verzweifelnd:

Ich trank vor hundert Jahren in Prag
Mit den Studenten dort Nacht und Tag;
Doch mehr zu trinken solch' sauren Wein,
Müßt' ich ein geborener Schlesier sein!

Es ist aber nicht so schlimm. Grüneberg erzeugt Weine, welche sich gerade durch geringe Säure vortheilhaft auszeichnen; und bei einer Flasche seines Mousseux ließ sich selbst Jeremias Klagesanft gern 33 Minuten dort aufhalten. Der Grüneberger Weinbau ist alt; er stammt aus dem 13. Jahrhundert, hob sich aber erst seit 50 Jahren zu einiger Bedeutung. Gegenwärtig beträgt das Areal der Weinberge im Kreise ca. 5500 Morgen mit einem Durchschnittsertrag von ca. 35,000 Eimern Wein im Preise von 12 bis 25 Thlr. Es steht also in qualitativer Hinsicht die schlesische Weincultur unbedingt über der sächsischen und der thüringischen. Den höchsten Ertrag seit 1820 gaben die schlesischen Reben 1846 mit 62,744 Eimern, 1835 mit 55,278, 1834 mit 42,649 E. und 1853 mit 57,934 Eimern. Den Höhepunkt an Areal gab, wie im ganzen preußischen Staat, das Jahr 1837 mit 5575 Morgen. Bei der Schätzung des Ertrags muß mit erwogen werden, daß der Traubenhandel Grüneberg's sehr bedeutend ist; es versorgt fast den ganzen Norden bis St. Petersburg mit diesem Obst und exportirt in guten Jahren davon gegen 300,000 Pfund. Der Boden des Kreises ist lehmiger Sand, die Lage geschützt, auf sonnigen Hügeln, mit südlicher Exposition. Es wird ebenso viel rother, wie weißer Wein gewonnen; ersterer aus schwarzem Clävner oder Burgunder, der auch zur Schaumweinfabrikation

verwendet wird; letzterer aus Sylvanern, Traminern, Elbling. Der Grüneberger erhebt sich allerdings in der Rangordnung der Weine nicht über den 4. oder 5. Grad, also über das Niveau des Tischweins; nichtsdestoweniger sind bei guter Behandlung die Rothweine feurig, voll, angenehm und zart, dem Oberingelheimer oder auch dem Petit-Bourgogne nicht unähnlich. Sie halten sich vielleicht sogar länger, als diese, und fehlt es ihnen nicht an Blume. Der Weißwein, besonders der Traminer, kommt bei gutem Aroma, mildem Geschmack und einiger Fülle dem Rheinwein Hessens oder dem Bergsträßer ziemlich gleich, ist dabei nicht feuriger, aber lebhafter, hat jung eine etwas geröthete Farbe, die mit der Zeit ins Ambra fällt, und eine angenehme Süße, die sich, indem er gut altert, in Firnse verwandelt. Beide Weine bedürfen 4 bis 6 Jahre zur Reife. Zum Transport machen sie sich nicht ungünstig. Die meisten Grüneberger Weine gehen nach Berlin zum Verschneiden oder zur Weinfabrikation; sie werden zu diesem Zweck dort allen übrigen kleinen Weinen vorgezogen. (Der Verfasser wurde im Jahre 1862 einer Weinprobe zugezogen, die ein großes Weinhandlungshaus des Rheinlandes veranstaltet hatte, blos um verschiedene Sorten Grüneberger zu probiren, welche aus besten Quellen extra verschrieben worden waren, um daran das Bedürfniß des Nordens zu studiren! Männiglich war erstaunt über den unerwarteten Gehalt des schlesischen Weines.) Folgende Sorten sind die besten: 1) Grüneberg (Maugtschberg, Patzgall). 2) Grüneberg (Ziegelberg, Niedergärte), Krampe, Sawade, Kühnau, Lansitz, Jany. 3) Grüneberg (Marsfeld), Schertendorf, Heinrichau rc. Die Hauptplätze des schlesischen Weinhandels sind: Grüneberg, Glogau, Hirschberg. Seine sämmtlichen Producte gehen unter dem Namen Grüneberger. — Auch in der Odergegend wird einiger Weinbau getrieben, so in Crossen, Freienwalde, Berg, ferner in den Grenzkreisen zu Züllichau, Tschicherzig, Padligar, Neusalz, Beuthen. In der Provinz Posen ist es nur die Umgegend von Bomst an der Obra, welche auf ca. 860 Morgen einen Wein baut, von

welchem wir nur Folgendes zu erzählen wissen: Ein Reisender trat zu Bomst in den Gasthof und verlangte Bier; der Wirth bedauerte, ihm dies nicht bieten zu können, und empfahl den selbstgezogenen, trefflichen Wein des Landes. Der erstaunte Fremdling beschloß, dies Phänomen zu würdigen; aber nach dem ersten Schluck verzog er das Gesicht so gewaltig, daß der Wirth begütigend entschuldigte: „Ja, Grüneberger ist es freilich nicht!" Damit hatte derselbe eine gute Charakteristik der beiden Sorten geliefert. — In den Marken wurde noch im 16. Jahrhundert sehr viel Wein cultivirt; 1559 schickten die Einwohner von Gardelegen ihren Weinmeister nach Franken und ließen sich drei Frachtwagen voll Weinsenker kommen. Im Jahre 1544 wurden 3884 Faß weißer und 2188 Faß rother märkischer Wein gewonnen; doch war derselbe von jeher nur in den besten Jahren genießbar. Jetzt beschränkt sich die dortige Weincultur auf Guben mit ca. 500 Morgen, welche 1857 1386 Eimer lieferten. Auch auf den Havelbergen bei Brandenburg und Potsdam wird die Rebe bewältigt, vorzugsweise wohl zum Weintraubenverkauf nach Berlin. Doch soll der Potsdamer Eilfer und Vierunddreißiger ein ganz gutes Glas Wein gewesen sein; proficiat! Endlich verdient angemerkt zu werden, daß auch noch weit höher im preußischen Norden, in Pommern, bei Danzig, bei Königsberg, bei Tilsit, selbst bei Memel vereinzelte Versuche im Weinbau vorkommen, über deren „köstliches, dem besten Rheinwein nichts nachgebendes" Product hier und da eine Zeitungsnotiz auftaucht.

e. Die deutschen Schaumweine.

Die Fabrikation des Schaumweins oder wie man sehr unrichtig sagt des „deutschen" oder „unächten Champagners" ist in Deutschland ein verhältnißmäßig junges Gewerbe. Im Kleinen mögen schon lange vorher gar manche Versuche damit gemacht worden sein; fabrikmäßig stellte den ersten deutschen Schaumwein dar der Kaufmann C. S. Häusler, ein ingeniöser Kopf, auch Erfinder der Holz-Cement-Bedachung, zu Hirschberg in

Schlesien; und so ist dieses nördliche Land die Wiege der künstlichen Champagnerbereitung geworden und der Grüneberger das Material dazu! Im Jahre 1850 gab es in Deutschland 43 Häuser, welche Schaumwein fabricirten, mit einer jährlichen Production von ungefähr 1,275,000 Flaschen oder 1020 Fuder Wein. Es wurden von denselben mindestens 500 Arbeiter beschäftigt und den Preis der Flasche kann man im Durchschnitt zu einem Thaler annehmen. Gegenwärtig zählt man wenigstens 60 Schaumweinfabriken in Deutschland. Dieselben befinden sich hauptsächlich an der Ahr (Ahrweiler; die Ahrweine eignen sich ganz vorzüglich zu Schaumweinen), an der Mosel (Coblenz, der „Sparkling Moselle“ hat Eingang in England gefunden, und Shaw sagt darüber: Moussirender Mosel hat eine eigenthümliche Blume und ist als leichter Wein nicht unangenehm, die „Ladies“ trinken ihn besonders gern [er soll oft durch Holunderblüten parfümirt werden!]), Mainz (drei Fabriken), Hochheim (der Hochheimer Mousseux, Sparkling Hock, ist der bekannteste und berühmteste der deutschen Schaumweine; er geht nur unter eigener Etikette, besonders viel nach England und Rußland; er ist stärker und schwerer als der ächte Champagner), Frankfurt a. M., Mannheim, Freiburg, Stuttgart, Eßlingen (einer der ältesten und besten deutschen Schaumweine, gleichfalls fremde Etiketten, so weit möglich, verschmähend, mit dem Korkbrand des Kometen — den übrigens auch ein berühmter französischer Champagner führt), Würzburg (vier Fabriken), Frickenhausen (in Unterfranken; dieser Kreis verarbeitet jährlich 4000 Eimer zu Schaumweinen), Freiburg an der Unstrut, Naumburg, Dresden, Lößnitz, Hirschberg, Grüneberg. Das Gesammterzeugniß dieser Fabriken ist leider nicht bekannt, da ihre weite Zerstreuung in verschiedener Herren Ländern die Controle unmöglich macht. Jedenfalls ist es in der Quantität ein sehr bedeutendes und wird in dieser Hinsicht nicht viel hinter dem französischen Schaumwein zurückstehen. Aber auch die Güte des deutschen Products steht in keiner Weise hinter dem ausländi-

schen zurück, das in vielen Fällen nur aus Caprice oder Großthuerei dem ersteren vorgezogen wird. Weil aber die Mode eine solche Richtung begünstigt, so ist auch die Unsitte eingerissen, daß die meisten deutschen Schaumweine sich französischer Etiketten bedienen, sie werden also für Champagner gehalten und getrunken. Es ist, wie leider noch vielfach in der deutschen Industrie, als ob sich Producent und Consument des Vaterlandes schämten. Nichtsdestoweniger beginnen ehrenhafte Fabrikanten in der Neuzeit, ihre Kinder beim rechten Namen zu nennen; leider werden sie durch das Publikum gezwungen, dies zu unterlassen, denn jene arbeiten nicht nur um der Ehre, sondern vor allen Dingen um des Gewinnstes willen. Solange daher nicht das Publikum selber einen Stolz darein setzt, nur vaterländischen Schaumwein unter seiner ächten Firma auf den Tisch zu stellen und zu trinken, so lange wird die fremde Bezeichnung immer dominiren. Sie hat außer dem moralischen noch einen anderen Nachtheil: sie begünstigt die Fabrikation schlechten Zeugs, denn der wirkliche Fabrikant deckt sich dem Consumenten gegenüber mit der erborgten Marke; daher auch die schlimmen Wirkungen, welche bis jetzt noch so häufig die verfälschten Champagner verwünschen lassen. Man hat zur Hebung der deutschen Schaumweinfabrikation einen erhöhten Schutzzoll beantragt; dergleichen Zwangsmaßregeln wird aber heutzutage kein volkswirthschaftlich gebildeter Mann mehr das Wort reden. Vor Jahren ward in Württemberg ein „Verein zum Schutz deutscher Schaumweine“ gegründet, dessen, dem Verfasser verliehenes Diplom, sagt: „Er hat den Zweck, dem Genuß französischer moussirender Weine entgegen zu arbeiten, den deutschen Schaumweinen überall unter Deutschen die ihnen mit Recht gebührende Anerkennung zu verschaffen, und sie gegen das Vorurtheil und französische Modesucht durch Wort und That in Schutz zu nehmen.“ In wie weit dieser schöne Zweck erreicht worden ist, darüber fehlen Nachrichten. Daß in Norddeutschland der ächte Champagner weder verdrängt worden ist, noch so bald verdrängt werden wird, das ist gewiß. In der That hat

derselbe aber auch etwas für sich, was allen deutschen Schaumweinen abgeht: seinen Wein. Kein anderes Gewächs begünstigt so die Mousseuxfabrikation, wie das der Kreideberge der Champagne; wir werden dasselbe, sowie die mit dem deutschen Verfahren völlig identische Fabrikationsmethode Frankreichs später kennen lernen. Es herrscht kein Zweifel darüber, daß die deutsche Schaumweinfabrikation völlig auf der Höhe der französischen steht, und in allen Operationen von dieser keineswegs übertroffen wird; aber es fehlt am Material. Daher sind die Producte der ersteren entweder zu schwer, zu erdig, zu stark, oder zu wenig feurig, zu matt, zu süß. Es ist zwar schon vielfach das Gegentheil behauptet worden — allein es steht fest, daß der wahre Kenner sofort den französischen von dem deutschen Schaumwein zu unterscheiden vermag. Und zwingen wird man Niemand wollen, einem Getränk zu entsagen, welches ihm besser mundet, als ein anderes, blos aus vaterländischer Rücksicht; es wäre dies gerade so, ganz genau, als wenn man den ächten Kaffee zu Gunsten des deutschen, der Cichorie, unterdrücken wollte. Die Vaterlandsliebe wird sich nach ganz anderen Richtungen hin noch genugsam bethätigen können!

II.

Oesterreichische Weine.

> Evoe. Ain Bergwerk haben wir funden, wir soll'n heut werden reich,
> Es bringt uns Freud und Wunne; zu Wien in Oesterreich
> Da findt man aufgeschlagen gar manche Gruben fein,
> Da füllen wir unsern Kragen, den Kopf und auch den Magen
> Wol bei dem Oester-Wein!
>
> Deutsche Volkslieder von Uhland.

Oesterreich, das Land noch unerschöpfter, großartiger Hülfsquellen der Production, ist nach Frankreich das am meisten Weinbau treibende der Welt. Nach der officiellen Statistik des österreichischen Katalogs der Weltausstellung von 1862 besaß die österreichische Monarchie an eigentlichen Weingärten 110 Quadratmeilen, und 140 Quadratmeilen mit Reben besetzter Aecker und Wiesen. Die jährliche Weinerzeugung schwankt zwischen 30 und 40 Millionen Eimern, und bietet an Trebern ꝛc. ein sehr wichtiges Nebenproduct. Nach Reden erscheint Ungarn im Besitze von 35,03 Procent alles Weinlands und sein Ertrag beziffert sich auf 44,78 Procent; auf Niederösterreich fallen 6,44 Proc. (Oberösterreich hat fast, Salzburg gar keinen Weinbau); auf Tirol und Vorarlberg 4,97; Steiermark 4,46; Kärnthen 0,01; Krain 1,36; die Küstenländer 2,63; Böhmen 0,36; Mähren 3,39; (Schlesien und Galizien bauen keinen

Wein, die Bukowina ganz wenig); das Banat mit der Woiwodina 6,14; Slavonien und Croatien 4,66; Siebenbürgen 3,83; die Militärgrenze 3,94; Dalmatien 9,69; Venedig 2,12. — Hlubeck berechnet in seinem Bericht über die Ausstellung bei Gelegenheit der Jubelfeier der Landwirthschaftsgesellschaft in Wien den österreichischen Weinbau auf jährlich folgendermaßen:

	Joch	Eimer	Werth in fl.
1. Ungarn mit den Nebenländern auf	505,775	25,288,750	101,155,000
2. Dalmatien	119,000	1,785,000	7,140,000
3. Niederösterreich	79,000	2,370,000	11,850,000
4. Tirol und Vorarlberg	60,900	3,045,000	18,000,000
5. Steiermark	60,000	1,200,000	6,000,000
6. Croatien und Slavonien	58,000	4,060,000	20,000,000
7. Militärgrenze	48,300	1,449,000	4,347,000
8. Siebenbürgen	47,000	1,410,000	5,640,000
9. Mähren	41,600	624,000	3,220,000
10. Küstenland	32,200	800,000	3,200,000
11. Venedig	26,000	2,080,000	8,320,000
12. Krain	16,700	324,000	1,296,000
13. Böhmen	4000	80,000	400,000
14. Kärnthen	100	1500	6000

Aus dieser Zusammenstellung geht sowohl die volkswirthschaftliche Bedeutung des österreichischen Weinbaus, wie die auffallende Verschiedenheit des Verhältnisses seines Werthes zu dem der Production und des Areals hervor. Der Gesammtbetrag des Werthes beläuft sich auf 190 Millionen Gulden; es ist kein Zweifel, daß dieser Ertrag unter günstigeren Bedingungen sich bedeutend steigern würde. Gegenwärtig wird noch der meiste österreichische Wein im Lande selber consumirt. Im Jahre 1857 betrug der gesammte Export in das Ausland nicht mehr als die Summe von 2,000,000 Gulden und diese hatte sich auch im Jahre 1862 nicht vergrößert. Es ist damit in der Neuzeit etwas besser geworden, immer aber findet noch der österreichische, namentlich der ungarische Wein, keinen wirklich nennenswerthen Absatz, außer nach Deutschland, vorzugsweise nach Schlesien. Nur ganz feine Sorten, z. B. Tokayer (unter wel-

chem Namen freilich eine Menge anderer Weine laufen!), gehen in Flaschen über den Ocean. Noch fehlt nämlich dem Weinbau und dem Weinhandel Oesterreichs gar Manches. Dem ersteren: die Anpflanzung edler Rebsorten; eine entsprechende Erziehung derselben; eine gartenmäßige, rationelle Cultur der Weinberge; eine entsprechende Zeit der Lese und eine bessere Kellerwirthschaft. Dem zweiten aber kann, nach dem aufrichtigen Urtheil kenntnißvoller österreichischer Patrioten, nur aufhelfen die Herabsetzung des Ausfuhrzolles auf österreichische Weine nach Deutschland, oder besser der Beitritt Oesterreichs zu dem deutschen Zollverein! Bevor das letztere große Werk sich erfüllt, wird der immense Weinbau des mächtigen Landes ein vergrabener Schatz bleiben ohne Gewinn für den Einzelnen, wie für die Nation.

1. Die Weine Böhmens.

Der böhmische Weinbau ist alt; schon im 12. Jahrhundert war er bekannt, gewann aber erst durch die wesentlichen Begünstigungen Kaisers Karl IV., welcher französische Reben kommen ließ, Steuerfreiheit bewilligte 2c., größere Ausdehnung. Allmälig ist er aber sehr beschränkt worden und selbst gegenwärtig in steter Abnahme begriffen. Während er unter Kaiser Joseph noch 7615 Joch einnahm, zählt er heutzutage nur noch 3133 Joch, wovon 900 auf Melnik, 1700 auf Leitmeritz, Lobositz und Czernosek, 533 auf andere Gebiete fallen. Manche früher berühmte Weine, wie der Himmelwein vom Schloßberge zu Brüx, haben ihren Grund dem Obstbau abgetreten, andere, wie der Podskaler bei Aussig, der Eisenbahn. Der Ertrag ist wegen der vielen Mißjahre durch Fröste und fehlende Sommerwärme so schwankend, daß schon öfters den böhmischen Weinproducenten der Rath ertheilt worden ist, sich auf lohnendere Culturen zu werfen. In guten Jahrgängen wird übrigens ein sehr angenehmer, trinkbarer, auch alkoholischer Wein erzeugt, der sich jedoch niemals über die dritte Rangordnung erhebt. Die meisten böhmischen Weine wachsen auf Basaltboden, namentlich der

Czernoseker. Der Rebsatz ist für die Weißweine Traminer, Portugieser, für die Rothweine blauer Clävner oder kleiner Burgunder. Der edelste Böhmenwein ist der Czernoseker, ein etwas dunkel goldig gefärbter, oft auch schillernder, trockener Weißwein, der auf etwa 400 Joch erzeugt wird; er schmeckt etwas nach Basalt, sehr kräftig, dabei feurig und gewürzig. Der Verfasser hat ihn in den Kellern des Fürsten von Schwarzenberg auf dem Hradschin in Prag vom Fasse probirt, und kann versichern, daß dieser Wein sich den guten Frankenweinen — mit welchen er am meisten Aehnlichkeit hat — unverzagt an die Seite stellen darf. Im zweiten Range der inländischen Production steht der rothe Melniker, der in günstigen Jahren mit mittlerem Burgunder wetteifern kann, mild, würzig, nicht ohne Körper. Der weiße Melniker gilt als guter Tischwein, er ist etwas säuerlich und matt. Fernere böhmische Weine von Namen sind die Kostialer, Radobiler, Leitmeritzer, Lobositzer. Aus dem letzteren, sowie aus dem Melniker, werden sehr gute Schaumweine erzeugt in den Fabriken des Fürsten J. Lobkowitz zu Unterberschkowitz und von J. Mouzon und Sohn in Lobositz.

2. Die Weine von Kärnthen und Krain.

In dem Herzogthume Krain, namentlich am Karstgebirge, ferner in Unterkrain, im Hornwald, an den Uskoken, wird bedeutender Weinbau betrieben, dessen Mittelpunkte die Städte Wippach, Möttling, Neustadtl, Laibach sind. Allein die Erzeugnisse desselben stehen auf einer ziemlich tiefen Stufe, da man auf die Wahl der Rebsorten durchaus keine Rücksicht nimmt, die Cultur vernachlässigt, und in der Kellerbehandlung nicht erfahren ist. Die meisten Krainer-Weine halten sich nur ein paar Jahre, schmecken im zweiten Jahre wegen ihres Kohlensäuregehaltes nicht übel, stehen aber alsbald ab und werden matt und sauer. Bei der Wiener Ausstellung 1857 haben sie sich nicht nur zufolge der angestellten Analysen, nach Pohl, sondern auch der Kost-

proben als zu den sauersten und am wenigsten bouquethaltigen der Monarchie gehörig erwiesen, und wurden in dieser Beziehung nur noch von den Kärnthener Weinen übertroffen. Wer daher in Krain noch etwas Besseres trinken will, als seinen heimischen Säuerling, der hält sich an die steierischen Marchweine des Savethals. Doch vermag auch Krain bei sorgfältiger Cultur und Pflege vortreffliche Weine zu erzielen; leider finden sie sich nur in einzelnen Proben. Die gewöhnlichen Weine, der weiße Bauwein von Gabrijc, Jama, von Möttling, Drasic, Novagor (Schiller), Vinomir, Wesilika, der rothe von Semic, sämmtlich in Unterkrain, gehören alle in die 5. Classe und ihr Preis erhebt sich selten über 10 fl. per Eimer. Der geschätzteste Unterkrainer Wein ist der weiße Stadtburger — Neustadtler — Bauwein; derselbe erhielt aber bei der erwähnten Ausstellung nichtsdestoweniger und obgleich die Maß 25 Kreuzer kostet, das Prädicat: Sehr sauer! Bessere Sorten erzeugen die Lagen St. Veit, Heiligenkreuz, Gottschach, Shitrak, Ersel; die letzteren liefern selbst schwere, aber angenehme Weine, und sogar Ausbrüche (diese gehen unter dem Namen: Pikolit, ein istrischer Süßwein, nicht zu verwechseln mit dem italienischen Vino piccolo), die aus den eigenthümlichen Traubensorten der Ribola, Glera, Shippa (weißer Wippacher), Dishera, Volovna und andern herrühren, unter welchen man Ribola für die beste hält. Das Hauptweingebiet Krains ist die Umgegend von Wippach am Karstwald; die vorzüglichsten Lagen sind Preska, Kunovca (Bauweine) und Oberfeld. Letztere liefert den berühmtesten und theuersten Wein des Landes, den Oberfelder Kindermacher, so benannt wegen einer ihm beigemessenen ebenso schätzenswerthen, als zweifelhaften Eigenschaft. Das dem 1856er verliehene Epitheton hieß: Sehr mittelmäßiger, saurer Wein! Er wird auf einem Areal von ca. 30 Joch, Besitzung des Grafen Lantieri bei Wippach aus blauen Burgundern gewonnen.

Die Weinproduction Kärnthens ist nicht der Rede werth, sie ist blos als Ergebniß der Liebhaberei einzelner Grundbesitzer

zu betrachten; über ihren Werth ist das Urtheil schon oben gesprochen. Die beste Lage des Landes, der Wolfsberg, bietet nur einen wenig erquicklichen Repräsentanten, dagegen entschädigt das Land durch die Fabrikation überraschend guter Schaumweine aus Mostbeeren des obstreichen Lavonthales.

Die 324,000 Eimer Wein, welche das Krainerland jährlich producirt, vermögen seinen Bedarf bei weitem nicht zu decken; daher werden viele Tausend Eimer theils aus Steiermark, theils aus dem Küstenlande eingeführt.

3. Die Weine des Küstenlandes.

Das sonnige Küstengebiet Istriens mit seinen Kalksteingebirgen, dem warmen Klima und der Meeresnähe erzeugt eine Fülle von Weinen, von deren Vorhandensein man im Ausland nicht einmal eine Ahnung hat. Rothweine werden am meisten gebaut, eignen sich auch am besten für die dortigen Verhältnisse. In der Umgegend von Capo d'Istria, Parenzo, Pyrano, Muggia, Rosgno-Pola, Albona werden vorzüglich feurige und liebliche Rothweine gewonnen, deren Ruf und Verbreitung gewiß bald größer sein würde, wenn ihre Kelterung und Kellerbereitung eine bessere wäre. Die gewöhnlichen Tafelweine gehen unter den Allgemein-Namen: Vino tinto oder Vino rosso. Die besseren, in der sehr günstigen Lage südlich exponirter kalkreicher Bodenabhänge zum Seespiegel der Adria gewonnenen Weine, sprechen schon den Uebergang der Tafelweine zu den Liqueurweinen aus. Unter ihnen stehen oben an mehrere Sorten, welche auch im Auslande bekannt sind; es sind die rothen Süßweine Refosco, Prosecco, Picolit und die weißen Ribolla und Cibedin. Ihre Namen haben dieselben von den Trauben, aus welchen sie erzielt werden, gewöhnlich im Verein mit der rothstieligen Dolcedotraube. Besonders beliebt sind der sehr dunkelfarbige Picolit und der Refosco, etwas schwere, feurige, körperreiche, daneben gerbstoffhaltige Weine zweiten Rangs; viel weniger gesucht sind die weißen istrischen Weine, welche sich durch Geist, aber auch

Trockenheit mit Säure auszeichnen. Der gewöhnliche Vino rosso des Küstenlands ist ein kleiner, nicht haltbarer Rothwein 5. Classe.

Es sei hier gleich die Weinproduction Venetiens mit angefügt, welche, wie Hlubek's Statistik ergiebt, durchaus nicht unbedeutend ist und einen hohen Werth repräsentirt. Es ist aber darunter nicht ein einziges hervorragendes Gewächs und die sämmtliche Erzeugung wird im Inlande consumirt. Der Gesammtname für die venetischen Weine ist „Paduaner Wein", Vino Pavano oder Padovano; in der Wiener Ausstellung von 1857 fanden sich Sorten aus Castelgomberto und Cologna, welche sich des Beifalls der Prüfungscommission keineswegs zu erfreuen vermochten; bekannt sind übrigens als gute Weine der Val Policella bei Verona, roth, lieblich, geschmackreich; Vin Santo von Braganza bei Vicenza, die auch hier vorkommenden Sorten Picolit und Refosco, weiße, angenehm duftende Säfte, der Conegliano und der Udine. Wie in ganz Oberitalien wird durch Aufguß von Wasser auf die Trester, oder durch sehr starkes Auspressen geringer rother Traubensorten der Vino piccolo erzeugt, welcher bei dem Landvolk das beliebteste tägliche Getränk ist; daher auch die Größe der Production. So sehr die deutschen Oenologen auch dagegen eifern mögen, so hat doch Hlubek recht, wenn er sagt, daß sie dies nur thun, weil sie sowohl mit den klimatischen Verhältnissen von Italien, als auch mit den Eigenschaften des rothen Weines wenig vertraut sind. Nach seiner Meinung ist Vino piccolo (kleiner Wein) die Bedingung, um die Bevölkerung während der heißen Jahreszeit arbeitsfähig zu erhalten, weil man mit dem adstringirenden Bestandtheile des rothen Weins die Spannkraft der Muskeln unterstützt, ohne das Blut in Wallung zu versetzen, indem der Vino piccolo zu den schwächsten italienischen Weinen gehört, wie schon der Name anzeigt.

4. Die Weine Mährens.

Wenngleich die Weincultur der mährischen Markgrafschaft sich über eine beträchtliche Fläche erstreckt, so ist sie doch im Allgemeinen noch sehr weit zurück und reicht bei weitem nicht an die rationelle Behandlung der Reben und ihres Mostes in dem Nachbarlande Böhmen. Trotzdem ist namentlich der südliche Theil Mährens von der Natur für den Weinbau weit mehr begünstigt, wie das Böhmerland. Die besten Sorten werden erzeugt bei Znaym (Frauenberger) und Bisenz; ihnen zunächst stehen: Leodagger, Deutsch-Konitzer, Pöllauer, Buchlauer, Haider (roth und weiß), Blattnitzer, Kosteletzer, Poleschowitzer, Nikolsburger, Domaniner, Prüttlacher, Archelbauer, Zuckermantler, Schobesser, Heiligensteiner, Mailberger-Goldberger. Alle diese Weine sind meist Weißweine, von gelber — strohgelber, weingelber, goldgelber — Farbe, von angenehmem Geschmack, mild, aber staubig, zum Krankwerden neigend, wenig haltbar; sie enthalten alle viel Kohlensäure. Unter dem Namen „Retzer Wein" (nicht „Ketzer" oder „Krätzer"!) werden mährische Weine in den Handel gebracht, die aus grünem Muskateller erzeugt werden, und gute Tischweine bilden. Sonst ist der Rebsatz dem niederösterreichischen gleich; in den besten Weinlagen Mährens, jenen von Bisenz, wird der Riesling gebaut; der blaue Zierfahnler liefert den geschätzten Pöllauer Wein. Nach alldem muß es doch Wunder nehmen, daß Weinbau und Weinhandel in Mähren ungemein lebhaft betrieben werden. Der Grund ist in der Lage des Landes zu suchen; die mährischen Weine gehen zu verhältnißmäßig hohen Preisen (20—30 fl. im Durchschnitt per Eimer) nach Böhmen, österreichisch und preußisch Schlesien, sowie nach Galizien, welchen Ländern Mähren die nächste Weinbezugsquelle ist, so daß die Transportkosten sich am billigsten stellen.

5. Siebenbürgische Weine.

Nach Siebenbürgen ist der Weinbau ohne Zweifel durch die vor 700 Jahren eingewanderten Deutschen, die Sachsen, vom Rheine gebracht worden, welche bis heute inmitten der feindlichen Rumänen und Magyaren ihre Nationalität treu bewahrt haben. Von den 47,000 Joch der siebenbürgischen Weingärten (richtiger 46,945 Joch!) entfallen auf das Sachsenland 22,500, also die Hälfte; das Hauptgebiet sind die Thäler der kleinen und der großen Kockel von Schäßburg bis Mühlbach, sodann von sächsisch Reen bis Bistritz. Am schwunghaftesten wird der Weinbau in der Umgegend von Mediasch betrieben; die reichsten Lagen sind daselbst: Birthölm, Reichersdorf, Mediasch, Hetzeldorf, Meschne, Hermannstadt, Szaß-Regen, Kleinschelken, Pretai, Bogeschdorf. Der Rebsatz besteht aus der Schmijertraube (Mosler), Gorneschtraube, Dünnschäligen &c. Ein eigenthümliches Aroma hat der Wein von der „Aast- oder Mädchentraube." Cultur und Behandlung lassen noch Vieles zu wünschen übrig; mehr aber noch im Szeklerlande und im westlichen Siebenbürgen. Hier sind von Weinplätzen zu nennen: Klausenburg (Bornysimaler), Czelna, Rozsamalya, Csombord, Miriszlo, Ozd, Koronka (Maros), Krakko, Broos, Dimrich. Vorzugsweise erzeugt das Land Weißweine. Die sächsischen sogenannten Kockelweine sind blaßgelb, auch Schiller, fein, gleichartig, und verdienen das Prädicat „gut"; sie sind durchgängig Weine 4. Classe, gute Tischweine, nicht besonders haltbar, kohlensäurehaltig. Die Weine von der Maros und Samos sind gemeinlich dunkelgelb, feurig, nicht sauer, aus dem Gebiet des ersteren Flusses leichter, als aus dem der beiden des zweiten Namens; auch sie enthalten ziemlich viel, oft sehr viel Kohlensäure. Ohne Zweifel würde Siebenbürgen ein ganz ausgezeichnetes Weinland sein, wenn man dort eine bessere Wahl der Rebsorten treffen wollte und in der Weinbehandlung etwas

erfahrener oder sorgfältiger wäre. Die Weinpreise guter Lagen betragen durchschnittlich 12 bis 25 fl. per Eimer.

6. Die Weine von Croatien und Slavonien.

Welche Schätze Oesterreich noch in seinem Schooße birgt, das zeigt deutlich die gewaltige Weinproduction jener Länder seines südöstlichen Winkels, welche sich theils zwischen die Ströme Drau und Sau schmiegen, theils sich längs der inselreichen Adria hinziehen, durchgrätet und geschützt von den Dinarischen Alpen. Und welche Weine können hier erzeugt werden! Man hat draußen „im Reich" nicht die mindeste Vorstellung davon. Hier gilt es noch aufzuschließen, hier harren die goldenen Früchte nur der Hand, welche ihnen das Thor des Weltverkehrs öffnet, um ihren Eigenthümern Segen in reichstem Maße, vor Allem die gründliche Civilisation zuzuführen. Wie lange wird's noch dauern? Wenden wir uns von der Reflexion lieber zu der Betrachtung der Thatsachen. Die Hauptweingebirge der Länder Croatien und Slavonien sind: Breznik, Jales, Bukovica, Daroslavec, Dugiverh, Kalnik mit tertiärem Kalk- und Schotterboden; Kliko und Moslovan im südlichsten Croatien mit einer Unterlage von Gneiß, theilweise tertiärem Kalk, Sand und Gerölle; Okic, meist aus tertiärem Kalk, Mergel, Sand und Lehm bestehend, endlich Pappos, Traga und Vivodina. Der Rebsatz ist äußerst gemischt, er besteht aus allen möglichen Traubensorten, welche aufzuzählen nicht der Mühe lohnt; die Erziehung der Reben, theilweise bis 6 Fuß hoch, ist durchgängig irrationell; von dem mühseligen Roden und Behacken ist weder der Croate noch der Slovake ein besonderer Freund. Nichtsdestoweniger bringt kein anderes Land der Welt das gleiche Erträgniß an Wein; man rechnet im Durchschnitt 30 Eimer, nach Hlubek sogar 70 Eimer per Joch, was allerdings außerordentlich wäre. Allein die Qualität läßt viel zu wünschen übrig. Aus Mangel an ordentlichen Gährungslokalen und guten, kühlen Kellern, aus der Trägheit im Abziehen und Ueberfluß an

gemüthlichster Unreinlichkeit verderben die meisten Weine, schlagen schon im zweiten oder dritten Jahre um, werden sauer, schmecken matt, wenn sie gleich oft sehr stark sind, und leiden an allerlei Nebengeschmack, worunter der nach dem Boden noch der erträglichste ist. Viele dieser Weine haben namentlich einen geradezu widerlichen Geruch und Geschmack nach Ammoniak, andere sind bitter, wieder andere durchaus weinessigartig, nichtsdestoweniger stark betäubend u. s. w. Nach Professor Pohl's Analysen beträgt ihr Säuregehalt in Gewichtsprocenten 0,449 bis 0,930; ihr Alkoholgehalt 6,16 bis 9,58. Bei guter Pflege könnten die croatischen und slovenischen Weine sich den besten Südeuropa's nähern und Gegenstand eines regen Exports werden; einzelne intelligente Besitzer haben dies durch die That längst bewiesen. Von den Weißweinen dieser Länder heben wir folgende Sorten hervor: Bukowecer (bei Agram), Bukovicanski (vom Gebirg Bukovica), Cerina (vom Gute Canjevo), Goljak (bei Agram; Besitzungen des Grafen Jellacic und des Freiherrn von Rauch; von des Ersten Gut Novidvori wird ein 55er charakterisirt: Schön hellgelber Wein, klar, sehr sauer, jedoch stark, mit wenig Arom und Bodengeschmack, sehr betäubend (!), ziemlich viel Kohlensäure), Gregurowecer, Hidegkuti (vom Gute Moslavina), Jagodiste, Sveti-Dhu (bei Agram), Jaskaer, Krizevcina, Lovrecina (vom Vorgebirge Graba; der Verfasser hat diesen Wein im Jahre 1857 als sehr guten ganz hellgelben Tischwein getrunken), Matianeser (bei Warasdin), Moslavina Pescenica (gilt für den besten der croatischen Weine; vom Gute Moslavina des Grafen Erdödy; zu bemerken ist, daß eine geschätzte Traube Moslovina [weißer Mosler] heißt), Okicer, Prekrizje (aus dem Agramer Gebirge), Preprutnicza (bei Warasdin), Puskar (vom Gute Lusnicza), Radeljer (vom Gute Moslavika), Rekaer, Repinek (vom Vorgebirge Lovrentarica), Santorac (von Moslavina), Sebre, Selisic, Thomasevecz (von Lusnicza), Visoko, Vivodinaer, Spicic-Bukovica, Mikloser (aus dem Gebirge Ober-Pistane), Slatina-Veröczer,

Turnasitzer, Vicentiner, Cerneker. Schillerweine: Dugiverher, Hrebinec (vom Gute Bozakovina), Velikidol. Rothweine: Darohlavacer, Kalniker, Kermeljever (von Moslavina), Rekaer, Moslavina (diese Rothweine werden dem Burgunder gleichgestellt, sind sehr dunkel, fast schwarz, herbe, aber meist staubig und mit unangenehmem Beigeschmack), Santorac, Sestina. Der Preis des Eimers der besseren croatischen und slovenischen Weine ist durchschnittlich 5—6 fl., nur die ausgezeichnetsten Producte erheben sich bis zu 12 fl.

Wir reihen hier mit an die Weine der Militärgrenze, jenes schmalen Landstreifens, welcher vom Adriatischen Meere bis nach Transsylvanien die österreichischen Lande von denen des Halbmonds scheidet, als ein Trutz- und Schutzgürtel. Was von den croatischen und slovenischen Weinen angeführt worden ist, gilt auch von denjenigen des Grenzerlandes; nur erzeugt das letztere nicht die gleiche Quantität auf derselben Fläche. Vorzugsweise werden Rothweine gebaut. Den besten liefert die Hauptstadt Weißkirchen im Bereich des serbisch-banater Grenzregiments, im Nerathale gelegen. Ihr Hauptproduct ist allerdings Weißwein; der Rothwein ist schwer und bleibt in guten Jahren stocksüß. Vor kurzer Zeit kaufte man noch den Eimer um 1 fl. 20 bis 1 fl. 60 Xr., jetzt kostet er höchstens 4—6 fl. und wird von Weinspeculanten aus Ungarn, Oesterreich, Böhmen, Mähren, selbst Italien gern gekauft. Von besonderer Güte sind die weißen und rothen Ausbruchweine Weißkirchens im Preis von 45 fl. per Eimer. Außerdem sind als Erzeugungsorte guter Rothweine zu nennen die Stationen des 7. Grenzregiments Klokaisevik und Wranowce.

7. Die Weine Dalmatiens.

„Dalmatien ist diejenige Provinz Oesterreichs, welche, obschon dort im Ganzen genommen der Rebstock und seine Cultur zum Theile noch in halb wildem Zustande sich befindet, begünstigt durch ihre südlich offene, im Norden durch Hochland ge-

schützte Lage, durch ihr Seestrandsklima und ihre Häfen, vor allen andern berufen wäre, die Liqueurweine und Secte des südlichen Europa's, Frankreichs und Spaniens, zu erzeugen, ja zu überflügeln und auf den Weltmarkt zu bringen. Es finden sich dort längs der Küste hinab und auf den Inseln schon einzelne gut cultivirte Sorten, die zu den vortrefflichsten Liqueur- und Sectweinen der Welt gehören und auf ganz eigenthümliche, bis jetzt ziemlich unbekannte Rebensorten schließen lassen." — Diese Behauptungen, den Verhandlungen der Wein- und Obstproducenten Deutschlands entnommen, vermag der Verfasser aus eigener Erfahrung zu bestätigen. Er war so glücklich, im Mai 1857 an der gastlichen Tafel des Fürsten Adolph von Schwarzenberg im Augarten zu Wien verschiedene der ausgezeichnetsten Dalmatiner Weine zu kosten, und erinnert sich nicht, Köstlicheres genossen zu haben, als den Moscato di Rosa und den Maraschino di Sebenico, edelste Süßweine mit wunderbarem Arom, ölig fließend und voll balsamischen Blumenduftes. Allein so nicht alle dalmatischen Weine. Schlechte Leitung der Gährung, warme Keller, Mangel an Fässern, dagegen Aufbewahrung in Bockschläuchen nach südlicher Sitte, grenzenlose Vernachlässigung der Kellerwirthschaft lassen die meisten dieser edlen Säfte nicht zu dem werden, was sie sein könnten. Professor Pohl sagt: Es ist diese Verwahrlosung um so mehr zu bedauern, als die Dalmatiner Weine zu den besten Europa's gezählt werden müßten, wenn man denselben die nöthige Sorgfalt zuwenden wollte, und als sie sich bei ihrem großen Alkoholgehalte (8—11 Gewichtsprocente) vorzugsweise zum überseeischen Handel eignen würden. Gewöhnliche ausgegohrene Weine, vini duri, sind daher auch wenig geschätzt, und in anderen Ländern so gut als unbekannt, während die vielfach erzeugten ausbruchartigen Weine, vini dolci, längere Haltbarkeit besitzen und manche derselben sich im Auslande eines guten Rufes erfreuen. Zu diesen trefflichen Weinen gehören: Der Moscato di Rosa (im District Zara), der Dagovissa, Dshich, Gherbich (gleichfalls) zusammen 3 —

400 Eimer jährlich; der Maraschino von Sebenico (dem Lunel ähnlich, aber aromatischer) aus nahezu gleichen Theilen der weißen Maraschinotraube und der Debichtraube gewonnen, welche einige Tage nach der Lese abgebeert und in Säcken ausgepreßt werden; der Vino di Tartaro von ebendaher; der rubinrothe, ölige, nach Rosen duftende, nach Rosenwasser schmeckende Prosecco oder Moscato di Rosa von Almissa und der Insel Crappano; die letzteren Weine zusammen ca. 2000 Eimer jährlich. Der Marzamino, Posip und der dem Tokayer gleiche Vugava, vom Districte Trace; der Almissa der Insel Brazza; der Prosecco der Insel Lesina, nahezu 300 Eimer, sowie der weiße und rothe Muscat; der Peceno von der Insel Curzola, etwa 50 Eimer jährlich, der Prosecco di Jagnino des Bezirks Sabiacello, gegen 60—70 Eimer; der Cesvinizza, Vino di Santo, Giustino und Malvasia des Districtes Slano; der bittere und süße Malvasia von Ragusa, einer der stärksten Dalmatiner Weine, gegen 200 Eimer jährlich; der Refosco bianco und Refosco nero von ebendaselbst; der Marzamin des Canals von Cattaro, sowie der Moscato, Refosco und Vino nero von daher; der anisartige Peceno von Blatta; endlich der Grk von Orebic und der Vino bianco von Curzola. Von den harten Weinen ist der Opolo, ein gewöhnlicher, etwas starker Tischwein, der beste. Im Durchschnitt schlägt man den Preis des Dalmatiner Weines auf 4 fl. per Eimer an, doch bezahlt man schon jetzt den Peceno mit 25 fl. und die Flasche Moscato di Rosa mit $1\frac{1}{2}$ und 2 fl. an Ort und Stelle. — Möge recht bald, ruft Pohl aus, Jemand Gelegenheit finden, die Weine Dalmatiens einem genauen Studium zu unterziehen — Weine, welche, sorgfältig behandelt, zum Theile die spanischen Weine verdrängen könnten und durch welche früher oder später Dalmatien zu einem nicht unbedeutenden Nationalreichthum gelangen muß, sobald man statt der gegenwärtigen nur 900,000 fl. jährlich betragenden Ausfuhr den mindestens doppelten Export, und

für die Weine, zufolge besserer Kellerbehandlung, auch höhere Preise erzielt.

8. Die Weine Steiermarks.

Es ist noch nicht lange her, daß die Weincultur der schönen Steier-Mark auf die befriedigende Stufe gediehen ist, welche sie jetzt unzweifelhaft einnimmt. Erzherzog Johann von Oesterreich gab den Anstoß dazu durch die Einführung edler Rebsorten, wie Riesling, Traminer, Ruländer, und dies ist gewiß nicht ohne Einfluß geblieben darauf, daß zwei der thätigsten Ampelographen Trummer und Hlubek, diesem Kronland angehören. Der bessere Rebsatz der steierischen Weingärten besteht aus Kleinriesling, Welschen, Klävnern, rothen Portugiesern, Sylvanern, blauen Bodenseetrauben, blauen Franken, Zierfahnerl, Veltliner ꝛc. Von wenig bekannten Sorten findet man die blaue Kauka, welche um Gonobitz den sehr guten und würzigen rothen Vinarier liefert, ferner die reichlich tragende, im Lande ihres lichtrothen, erfrischenden Saftes wegen so beliebte blaue Wildbacher Rebe, welche überdies auch die außerhalb Steiermarks unbekannte Erscheinung darbietet, in der Drillcultur mit Cerealien gebaut zu werden, um in günstigen Jahren reichliche Ernten an Körnern und Trauben auf demselben Felde zu geben. — Im Allgemeinen sind die steierischen Weine säuerliche Tischweine, der 4. und 5. Classe angehörig; häufig etwas trocken und herb, dagegen stark, haltbar und sich auf dem Lager gut veredelnd. Da wo man bessere Rebsorten eingeführt hat, erzeugt man Weine dritter und sogar zweiter Classe, welche stärker und feuriger als die Rheinweine sind, deren Bouquet sie beibehalten haben, an deren Körperhaftigkeit und Milde sie jedoch noch nicht ganz hinan reichen. Folgende sind die vorzüglicheren Weinlagen Steiermarks: Weißweine: Pickern (bei Marburg; Riesling, Ruländer, Traminer), Radisell, Brand, Schmitzberg, Rittersberg, Buchberg, Bergenthal, Lembach, Hrastic, Laßnitz, Feistritz, Frauheim (sämmtlich aus dem Pachergebirg, verwitterter Gneiß und Glimmerschiefer,

größtentheils eisenschüssig), Kerschbach (Radkersburger), Luttenberg (Grünauer, Allerheiligenwein [von der späten Lese so benannt; Ausbruch], Friedauer, Altenberger, Brebrornik, Eisenthürer; der Luttenberger Eisenthürer gehört dem Benedictiner-Stift Admont; Nachtigall), Klappenberg, Podgorz, Poppenberg, Radkersburg (Murberger, Rosenberger), Sandberg, Sauritsch, Schützenberg-Untersteiner, Gonobitzer, Marburg-Tresternitzer, Pettauer Stadtberg, Koloszer, Wisell-Dreno, Weigelsberger. Schillerweine (Schilcher): Stainzer, Ligister (Ligistburger, Wildbacher, eignet sich vorzüglich zur Schaumweinfabrikation). — Rothweine: Sausaler, Gonobitzer (Clävner und Vinarier aus der Kauka), Marburger (Tresternitzer), Rittersberger, Verie-Vinarier. — Die steierischen Weine sind besser als alle übrigen Oesterreichs zur Darstellung von Schaumweinen zu verwenden. Dies haben die Brüder Kleinoschegg erfaßt und in Gratz eine großartige Schaumweinfabrik gegründet, deren Erzeugnisse sich als den besten französischen nahestehend erwiesen haben. Ihre „Crême de Stirie“ blanche und rose kostet 1 fl. 50 bis 1 fl. 80 kr. Die Preise der steierischen Weine wechseln sehr und zwar von 8 fl. bis zu 100 fl. und mehr der Eimer. Feine Dessertweine in Flaschen, wie Luttenberger, Kerschbacher, Stadtberger, Murberger, Türkenberger kosten nur 50 bis 70 kr. Gonobitzer-Vinarier (rother) 84 kr., gute Pachergebirgsweine kann man abgelagert für 15—20 fl. kaufen. Wir können nicht umhin an dieser Stelle mit besonderer Anerkennung des ersten Handelsvereins steierischer Weinproducenten zu gedenken, der seit seiner Gründung im Jahre 1855 außerordentlich günstig auf den Absatz der steierischen Weine, demgemäß auf deren Production eingewirkt hat. Er besteht aus 12 Mitgliedern, darunter die besten Namen des Landes, welche der Besitz von beiläufig 700 Joch Rebengrund in die Lage setzt, mit ihrem eigenen Weinerzeugniß jede größere Handelsoperation genügend zu unterstützen. Bisjetzt gehen die steierischen Weine vorzugsweise nach Böhmen, Mähren, Schlesien, Galizien, ins Venetianische und die Küstenlande.

Den Eingang nach den Zollvereinsländern wehrt ihnen die hohe Auflage, dagegen fangen sie an Verbreitung im Norden, wie auch im Orient zu finden.

9. Die Weine von Tirol und Vorarlberg.

Von den Tiroler Weinen weiß man selbst in Oesterreich wenig, geschweige denn im Ausland, obgleich das Land von Touristen vielfach besucht wird. Nichtsdestoweniger ist der Tirolische Weinbau über eine Fläche verbreitet und bringt einen Ertrag, welche ihn berechtigen, mehr Beachtung zu fordern, als ihm bisher zu Theil geworden ist. Wir freuen uns, durch besondere Mittheilungen in den Stand gesetzt zu sein, Authentisches darüber zu berichten, was man anderwärts vergeblich suchen wird. In fast ganz Tirol wird, wo nur die Lage es erlaubt, Wein gebaut; der Sitz der Cultur ist aber der mittägige Theil des Landes, wo sie, neben der Seidenzucht, den Haupterwerbszweig des Landes bildet. Im Norden des Landes, im Innthal, hat der Weinbau keine Bedeutung, wird meistens nicht gewerbmäßig betrieben; er beginnt erst bei Brixen und westlich bei Schlanders und steigt mit dem Mais bei einer Elevation von 900 Fuß bis zur Höhe von 2000 Fuß und darüber, auf welcher die Trauben jedoch nur in guten Jahren ausreifen. Der Rebsatz Tirols besteht nur aus saftigen, frühreifen Traubensorten; solche sind: Die großbeerige blaue Vernatsche (Veronaccia, aus Verona stammend, italienisch Pavana, welche um Meran zwei Drittel des Satzes bildet), die rothe Versaile; die Verdale oder Weißwelsche; der Salzen oder Edelschwarze (italienisch Marzimina, liefert einen sehr guten Wein), die Schwarzwelsche (Negrara), der rothe Heunisch oder Grobstock, der rothe Härtlinger, der schwarze Lagrein (aus dem Val Lagarina; italienisch Tintoria, unsere Färbertraube), die Teroldega, die Garganega, die rothe Trebbiona (vorzüglich im Sarkathale), die Vicentina (im Kreis Roveredo), die weiße Bratbeere, der weiße Terlaner (dauert lang am Stock aus), der frühreife, weiße Bitterling, die Chiave, Cinese und Alvara (im

Val Sugana), die weiße Patschnise, die Frauentraube (im Vintschgau), die Zapfweinbeere, Pfeffertraube, weiße Spargeltraube u. a. m. Wir sehen, wir befinden uns hier schon mehr in Italien, als in Deutschland. Die Erziehung geschieht durchweg an Lauben und Rahmen (Pergeln und Pontaunen); im Roveredaner Kreis werden schon nach lombardischer Art die Reben am Fuße der Seidenbäume gepflanzt und schlingen sich in fruchtbeladenen Gehängen zur Zierde der Landschaft vom einen zum andern. Die Fruchtbarkeit der Reben ist in Südtirol außerordentlich groß; man findet oft 100—150 Trauben am Stock. Sie werden sehr alt, 60 bis 100 Jahre, und man denkt nicht an Erneuerung. Man unterscheidet Rebäcker, auf welchen zwischen den Rebzeilen pflugbares Land mit Nutzgewächsen (Mais, Weizen, Wintergerste, Rüben) bebaut wird, und die steilen Weinberge, Leithen, die keine zweite Cultur zulassen. Die Qualität der Tiroler Weine ist sehr verschieden. Im Allgemeinen sind sie eher leicht, als geistig, natürlich rein und sehr gesund. Sie besitzen eine beträchtliche Menge eigentlicher Weinsäure, aber sehr wenig freie Säure; ganz fehlt es ihnen an Parfüm, häufig an Körper; sie sind meistens von geringer Haltbarkeit, daher auch die äußerst unbedeutende Nachfrage. Es werden Roth- und Weißweine gewonnen; erstere vorzüglich im Etschthal, letztere in der Umgegend von Trient. Der meiste Wein wächst an den Anhöhen und Buchten der Berge, wo die Sonne sich häuft, auf leichtem, trockenem Grunde — Leithen- oder Collinenweine — wovon die besten concentrirt, reich an Alkohol und Körper, von angenehmem Geschmack und stärkendem Weingeruch sind. Nur ein geringer Theil, die sogenannten Bodenweine, wird in der Tiefebene auf feuchtem und fettem Erdreich erzeugt, wie z. B. im Campo Trentino und in den Auen von Welschmetz, welche von tiefen Canälen zur Ableitung des Grundwassers durchschnitten sind. Der Bodenwein ist sehr ergiebig, aber ohne Bouquet, dick und nicht haltbar. Rebsatz, Mostung, Kellerwirthschaft lassen überall zu wünschen übrig und sind Ursache,

daß Tirol so viele schwache Säuerlinge erzeugt. Erwähnenswerth ist der Brutzelwein (von brocare, entfernen), welcher bereitet wird, indem man die Trauben auf Strohmatten (Tabloni) trocknet, die Beeren auspreßt und den Most der Gährung überläßt, welche einige Monate dauert. Dieser Strohwein ist oft vehement, dann aber wieder so süß, wie Rosoglio, so daß er widersteht. Der ordinäre Trank heißt Kritzer oder Höpfwein. Die beliebtesten Weine Tirols sind: der Isera, voll Geist und Feuer, meist Ausbruch; der Vin santo oder Pasqualino, aus der Trebbionatraube; der weiße Terlaner, köstlich, voll Feuer und Süße; der ölreiche, hellrubinrothe Seewein von Kaltern; der dunkelrubinrothe Traminer oder Marziminer, feingeistig und körperreich, dem Veltliner an Geschmack sehr ähnlich; der edle Seeburger von Brixen; die Weine von Glanig und Leitach, an den montanis Rhaetorum radicibus, wo jener Lieblingswein des Kaisers Augustus gewachsen sein soll, von welchem Virgil singt: Quo te carmine dicam Rhaetica? — ferner der fette Nalser, der feurige Eichholzer, der bouquetreiche Siebeneicher, die blumigen Weine des Val Sugana, der köstliche Goccia d'oro, der dunkelschwarzrothe Lagreiner, die Weine des Sarkathales, welches gegen Süden der milden Luft des Gardasees geöffnet, gegen Norden von einem hohen Plateau gedeckt ist rc. Gute Tafelweine liefern: Entiklar, Botzen, Meran (der Traubenhandel und der Curverbrauch dieser beiden Städte ist bedeutend), Gries, Trient rc. Als die Traubenkrankheit in den Jahren 1852 und 53 fast die ganze Weinernte zerstörte, half man dem Mangel ab durch Zerstampfen der harten, vertrockneten Trauben, die man mit Wasser übergoß, Rosinen, spanischen Pfeffer und zur Färbung Hollunderbeeren zusetzte, und damit nach überstandener Gährung ein schwaches, nicht unangenehmes Getränk erhielt. Die Yhrn (Orna) Wein (= 54 Wiener Maß) wird durchschnittlich mit 16 fl. bezahlt.

Der Vorarlberger Weinbau beschränkt sich auf das Rheinthal und dessen Seitenthäler. Seine Producte sind sämmtlich

gering, so daß den dortigen Winzern häufig der Rath ertheilt worden ist, Obst anstatt Wein zu cultiviren. In den Bezirken Dornbirn (Lustenauer) und Feldkirch wird am meisten gebaut; in ersterem durchgängig Rothweine. Jung entwickelt der Vorarlberger viel Kohlensäure und schmeckt gut; sein Säuregehalt ist geringer, als derjenige der Tiroler Weine.

10. Die niederösterreichischen Weine.

Niederösterreichs Weinerzeugung ist in volkswirthschaftlicher Hinsicht die wichtigste der Monarchie, wenn man den Flächenraum ins Auge faßt, über welchen sie sich erstreckt, die Lage der Provinz im Mittelpunkte des Reichs, von der Donau durchschnitten, mit der Weltstadt Wien, deren Consum allein schon einen höchst bedeutenden Absatz sichert. Seit Jahren haben daher auch die niederösterreichischen Weinbesitzer dahin gestrebt, ihr Product zu veredeln, und es in den Welthandel zu bringen. Ersteres ist ihnen bisher besser gelungen, als das letztere. Die eigenthümliche Säure, Härte, Trockenheit der meisten Weine dieses Kronlandes, ihr fast durchgängig vorhandener Bodengeschmack und ihre geringe Haltbarkeit sind daran eben so sehr Schuld, wie die Binnenlage, zumal letztere durch die Donaustraße — Ludwigscanal, schwarzes Meer — eine sehr schätzenswerthe Abhülfe erfährt. Es giebt in Niederösterreich ausgezeichnete Weinlagen, in welchen vorzügliche Weine gewonnen werden können und auch gewonnen werden; allein die richtige Cultur und Behandlung ist im Ganzen noch viel zu wenig verbreitet, trotz den anerkannten Leistungen der Weinbauschule zu Klosterneuburg und einzelner hervorragenden Producenten; anderntheils macht sich eine Spekulation breit, welche gerade das Gegentheil von dem erreicht, was sie bezweckt: sie verdirbt den Absatz durch unsolide Geschäfte. Nirgends in der Welt giebt es so viele Weinhändler, wie in Niederösterreich, nicht einmal im Rhein- und Frankenland, und das will doch etwas sagen. Die Production ist groß, oft so groß, daß sie werthlos wird.

Hierher versetzt die Sage jenen Weinwitz: In den Jahren 1539 und 1540 wuchs so viel Wein, daß, wie ein alter Bericht naiv sagt, „viele Leute sich darob zu todt soffen.“ Ein Edelmann ließ damals seinen alten Wein durch seine Bauern im Robot (in der Frohne) austrinken, weil er selbst zum niedrigsten Preise nicht verkauft werden konnte; sie mußten allwöchentlich ans Geschäft, um leere Fässer für den Neuen zu schaffen zu essen bekamen sie salzige Häringe und scharfen Käse; zuletzt gab es dann immer Raufereien und blutige Köpfe. Dann aber verurtheilte der Edelmann als Gerichtsherr die Bauern zur Geldbuße und stand sich besser dabei, als wenn er seinen Wein gegen baar verkauft hätte. — Daß Niederösterreich vortreffliche Weine erzeugen kann, wenn es will, haben die Ausstellungen zu Paris (1855) und Wien (1857) bewiesen; bei der letzteren nahmen die niederösterreichischen Weine — mit Ausnahme des Tokayer — den ersten Rang ein. Aber selbst ein wohlwollender Beurtheiler, wie Pohl, kann nicht anders sagen, als: Gut behandelte Oesterreicher Weine schmecken übrigens im ersten Jahre immer unverhältnißmäßig sauer, werden jedoch bei längerem Ablagern milder, erreichen im 6. bis 8. Jahre das Maximum ihrer Güte, gehören aber, gut behandelt, zu den haltbarsten Weinen, daher auch hundert und mehr Jahre alte Weine keine große Seltenheit sind. — Der Boden der niederösterreichischen Weine gehört den Gebieten des Sandsteins, des Alpenkalks, des Gneiß und dem tertiären Hügelland an. Der Rebsatz ist außerordentlich gemischt; man hat in einzelnen Weingärten schon über 40 verschiedene Traubensorten gefunden! Daraus kann freilich nur „Kutscher“ gewonnen werden. In den besseren Lagen werden auch edle Reben gebaut: Oporto, Burgunder, Traminer, Riesling, Muskateller u. s. w. Hinsichtlich der Pflege und Lese wird noch vielfach gefehlt. Trotz alledem ist constatirt, daß Niederösterreich im Vergleich mit den übrigen Kronländern der Monarchie die größten Fortschritte im Weinbau gemacht hat und voraussichtlich darin noch eine sehr hohe Stufe erreichen

wird. Die vorzüglichsten Lagen sind für Weißweine: Gumpoldskirchner (der gerebelte, d. i. Auslese, von Riesling und Traminern ist ein Wein erster Classe! der Ausbruch stellt sich der Tokayer Essenz an die Seite), Kahlenberger, Klosterneuburger (Prälatenwein; dies Kloster ist zugleich Schule des Weinbaus unter Leitung v. Babo's des Jüngeren; berühmt sind seine inhaltreichen und gastfreien Keller!), Vöslauer (weißer), Merkensteiner, Weidlinger, Grinzinger, Nußdorfer (Nußberger), Bisamberger, Mailberger, Stinkenbrunner, Retzer, Maurer, Pfaffstädter, Kremser, Stein, Heiligenkreuz (Cisterciensersttift), Unterretzbach, Hadres, Matzen, Oberretzbach, Peigart, Deinzendorf, Gössing, Asparn a. d. Zaya, Zeisselberger, Enzersdorf, Brühl, Obersdorf, Weizendorf, Hernals (Neuberger, Oberalsekdor), Wolkersdorf, Putzing, Bogenneusiedl, Schleimbach, Pulkau, Mannhardsbrunn, Pillichsdorf, Loidesthal, Unterolberndorf, Groß-Engersdorf, Haid, Geiselberg, Hörersdorf, Alberndorf, Dürnkrut, Kritzendorf, Neubau, Stixneusiedl, Untermarkersdorf, Groß-Ebersdorf, Perchtoldsdorf, Thürnthal, Minichsthal, Ulrichskirchen, Bockfließ, Eibesbrunn, Pföfing, Balterndorf. — Rothweine: Vöslauer (Ausstich; gehört zu den feinsten Rothweinen Deutschlands, etwas sauer, sehr feurig; wird aus Portugieser Reben gewonnen), Merkensteiner — Vöslauer (Besitzung des Grafen Münch-Bellinghausen), Schrattenthaler (Graf Attems), Siebenhirten, Höbesbrunn, Balterndorf u. s. w. Der Vöslauer wird mit 40—45 fl. pr. Eimer, der Retzer bis 60 fl., der Merkensteiner mit 40 fl., der Gumpoldskirchner mit 40 bis 100 fl., der Weidlinger mit 30—100 fl., der Pfaffstädter mit 25—30 fl., der Oberretzbacher mit 20—50 fl. verkauft; die gewöhnlichen Weine sind von 8 fl. bis 20 fl. der Eimer zu haben. Schaumweinfabrikation findet in Vöslau statt. Es gehen jährlich nicht unbeträchtliche Quanta niederösterreichischer Weine, alle unter dem Namen „Nußberger", nach Nordamerika; neuerdings auch nach England.

11. Die Weine Ungarns.

Nullum vinum, nisi Hungaricum! ruft begeistert der Magyar, wenn der goldgelbe Saft der Rebe der Hegyallja vor ihm im Glase funkelt und behende Zigeuner ihm dazu den Rakoczymarsch aufspielen. Und wenn es gleich noch andere Weine giebt, wie den Ungarwein, so hat er doch recht, wenn er ihn überschwänglich lobt, denn es ist ein edler Saft und hat auch schon manchen kühleren Sohn des Nordens in Extase versetzt. Sang ja doch schon Körner:

Denn des Südens ganze Pracht
Und ein schön'res Feuer,
Und der Liebe süße Macht,
Lodert im Tokayer.
Golden schäumt er im Pokal,
Hell wie Himmelskerzen,
Wie der Liebe Götterstrahl
Glüht im Menschenherzen.

Es giebt eine Sage von einem versunkenen Keller — Gustav Freytag hat sie in seinem berühmten Romane Soll und Haben in das Realistische übersetzt —, darin lagen der rosige Wein von Menes, der Stolz Oedenburgs, der milde Trank von Rust und das edle Gewächs von Tokay; als noch das prächtige Kloster darüber stand, zu dem er gehörte, durfte der Kellermeister diesen edlen Weinen nur in Gala und mit einer Wachskerze auf silbernem Leuchter nahen! Das bezeichnet die Verehrung, welche nicht blos Magyaren, sondern auch Polen und Schlesier den Ungarweinen zollen. Zwar ist die Zeit dahin, in welcher man über die Karpathen nach Kaschau fuhr mit einem Wagen voll leerer Fässer, für deren eine Hälftezahl man die andre mit dem köstlichsten Weine gefüllt bekam; aber immer noch ist der Weinsegen Ungarns viel zu groß für das Land selber und harrt sehnsüchtig der Erlösung aus den Banden der Abgeschlossenheit, der Zölle, des Mangels an Verkehrswegen. Es ist kein Zweifel,

daß die Ungarweine, trotz allem Fleiß, der hier und da auf sie verwendet wird, noch bei weitem nicht sind, was sie sein können; dazu muß sie erst die gesteigerte Nachfrage, die Concurrenz machen. Auch ist es zu viel gesagt, wenn man den Ungarwein über alle anderen stellt. Im Gegentheil, es giebt von ihm neben den bekannten Hochgewächsen solche schlechte Sorten, wie kaum in Grüneberg oder an der Mosel zu finden sein würden. Daher gilt auch die Begeisterung nur dem Guten!

Der ungarische Weinbau verdankt, wie der rheinische, seine Begründung dem wackeren römischen Kaiser Probus, welcher Reben aus Griechenland nach Pannonien an den Fuß der Karpathen und nach Syrmien verpflanzte, und ein so eifriger Winzer war, daß ihn die Legionen, müde, Jahraus Jahrein die Weinbergshaue führen zu müssen, eines schönen Tages mitten in den Reben erschlugen. In dem Theißgebiet pflanzte König Bela IV. im Jahre 1241 die ersten Weinstöcke aus Italien und Morea; durch König Ludwig's Feldzug in ersteres Land kamen neue Culturen nach Ungarn. Der Tokayer Weinbau existirte schon im 15. Jahrhundert, bekam aber erst Ruf in der Mitte des 17., als man den „Ausbruch" zu bereiten lernte. In der Neuzeit hat Ungarn durch Bildung von Weinbaugesellschaften und Weinhandelsvereinen die Cultur und den Absatz seiner Rebenproducte wesentlich gefördert. Ueber den letzteren ist Genaueres nicht bekannt. In Pest, wohl dem Hauptweinhandelsplatz des Landes, betrug 1859 die Einfuhr aus dem Innern 308,582 Eimer, die Ausfuhr 98,654 Eimer. Nach der Statistik der ungarischen Producte bei der internationalen Ausstellung zu Hamburg 1863 von Stefan Morocz, ist von den ca. 25,000,000 Eimern der ungarischen Weinproduction der Stoff von beiläufig 3,000,000 Eimern von solcher Qualität, daß derselbe bei entsprechender Behandlung alsbald sich zum Exportartikel eignen würde. Es giebt in Ungarn Besitzer, in deren Kellern Tausende von Eimern auf Abnahme warten, und Han-

delshäuser, welche sofort 20,000 Eimer guter Weine zu liefern im Stande wären.

Die ungarischen Weine scheiden sich in zwei große Gruppen: Oberungarn — welchem wir das Banat, Syrmien und Woiwodina zufügen — und Niederungarn. Ersteres begreift die Comitate: Zemplin, Arad, Heves (letzteres eigentlich nur zum kleineren Theil), überhaupt die Lande jenseits, letzteres diejenigen diesseits der Theiß in sich: Pest, Weissenburg, Oedenburg, Szalad, Veszprim, Preßburg u. s. w. Hinsichtlich der Bodenverhältnisse folgen wir Pohl: Gebirgige Gegenden wechseln mit großen Ebenen, ehemaligen Pußten, ab, und in letzteren besteht der Boden oft aus einstigem Seegrund oder Moor und Ueberschwemmungsterrain. In solchen Gegenden nimmt der Wein einen eigenthümlichen sogenannten Sumpfgeschmack an, der vielen Ungarweinen infolge schlechter Kellerbehandlung leider anhaftet und sie entwerthet. Das Hegyalljagebirge (der Name ist für die deutsche Zunge schwer auszusprechen; am nächsten kommt: Hedjalja), zu deutsch: Untergebirge im Gegensatz zu den Karpathen, ist ein Vorläufer dieser und umfaßt etwa 14 Quadratmeilen, wovon gegen 5 den berühmten Tokayer liefern. Es hat vorzugsweise Basalt- und Porphyrboden, ist gegen Mittag abhängig und vor Nord-, Ost- und Westwinden geschützt. Unter den Fünfkirchener Weinen wächst der beste auf dem Kalkgebirge Deindol. Auf vulkanischem Gebirge gedeiht der Ofner Wein am Adlersberge, einem Theile der Bergreihe längs der Donau von Pacs-Megyer bis Alt-Teteny. Der Wein des Somlyoer Gebirgs in Veszprim steht auf Basaltboden. Die besten Seeweine am Plattensee werden vom Badàcsonyer Gebirge, das südlich gegen den letzteren abfällt, auf Basaltboden gebaut, während auf dem jenseitigen Ufer der Gyorkoer Seewein auf kalkigem Thonboden wächst. Der Wein von Packsdorf im Eisenburger Comitat gedeiht auf starkeisenschüssigem Boden, jener zu Musai im Beregher Comitat auf verwittertem Alaunstein. — So verschieden, wie die Bodenarten, sind auch

die ungarischen Traubensorten. Formint (Mosler), Hars Sevely, Sar Feher (Honigtraube), Forko (Lämmerschwanz) heißen die Trauben, welche die besten Weißweine liefern; im Banat kommt noch die Magyorka (illyrisch Zaczinak) hinzu. Die edelsten Rothweine liefert die blaue Kadarka, nächstdem der blaue Sylvaner; außerdem werden gebaut blaue Clävner, Portugieser und zahllose andere, geringere Sorten. Aus diesen beiden Factoren im Verein mit dem dritten, dem Klima, ist denn auch die ganz außerordentliche Mannichfaltigkeit der Ungarweine zu erklären, was eine allgemeine Charakteristik ganz unmöglich, eine besondere aber sehr schwer macht. Eines nur haben alle Ungarweine mit einander gemein: den südlichen Charakter. Dieser ist ihnen so unverkennbar aufgeprägt, daß der Rheinländer, überhaupt der Deutsche, sich nur schwer an sie gewöhnt. — Das Urtheil Hlubek's über die ungarischen Weine der Wiener Ausstellung lautet: Faßt man diese Weine näher ins Auge, so wird man zu der Ueberzeugung gelangen, daß kein Land der Welt im Stande ist, eine so große Mannichfaltigkeit unter den Erzeugnissen der Weingärten hervorzubringen, und daß der Tokayer noch unerreicht ist. Aber die Weine der Producenten haben im Allgemeinen den thatsächlichen Beweis geliefert, daß die Kellerwirthschaft in Ungarn viel, ja in einzelnen Fällen noch sehr viel zu wünschen übrig läßt. Dagegen blieb das vortreffliche Material bei den Weinhändlern vortrefflich. So war der von Amerika zurückgekehrte Villaner ein ausgezeichneter, blumenreicher und milder Wein; der 48er Neszmelyer hat trotz seiner Rückreise von San Francisco in Californien seinen Charakter in voller Reinheit erhalten, ebenso der 34er und 41er Somlauer; der schwer zu schulende Ruster hat bei seiner Rückkehr von New-York nur eine etwas dunklere Farbe angenommen, sonst gut, nur etwas zu stark; ebenso gut sind Ofner und Szegzarder zurückgekehrt, ohne daß ein Zusatz von Cognac herauszuschmecken gewesen wäre. — Es haben demnach die zum Export sich vorzüglich eignenden Ungarweine die Probe der Seereisen, theil-

weise mit mehrmaligem Passiren der Linie, glänzend bestanden, ohne sich irgendwie wesentlich zu verändern.

Weine erster Classe: Tokayer. Der Tokayer ist einer der berühmtesten Dessert-Weine der Welt, Jedermann kennt ihn, wie den Johannisberger, auch wenn er ihn niemals gekostet, oder das abscheuliche Rosinengebräue dafür getrunken hat, das man überall unter seiner Firma verkauft. Er wächst auf beiläufig 21 Plätzen mit ca. 268,000 Eimer Jahresertrag; die besten Erzeugungsorte sind die Marktflecken Tarczal — hier wächst der edelste Tokayer auf einem nur 600 Fuß langen Fleck; er führt den Namen Mezes-Male (Honigstrahl) und kommt niemals in den Handel; Talya; Mad; die Dörfer Lißka, Kißfaludy, Zsadany. Mittelweine liefern schon: die Stadt Tokay, welche dem edlen Weine den Namen verleihen durfte, die Märkte Kereßtur, Erdöbenye, Tolcswa, Nagysarospatak, die Dörfer Ond, Szanto-Olassi, Ujheli, Sara, Golop, Szegilong, Zombor, Erdö-Herwathi, Ratka, Kis-Toronyia. Um diese herum gruppiren sich in weiterem Kreis noch 25 Plätze mit 130,000 Eimer Jahreslese, welche ihr geringeres — immer noch sehr gutes Product ebenfalls mit einiger Berechtigung Tokay-Hegyallja taufen. Der Tokayer wird in 5 Sorten, man kann wohl sagen fabricirt: 1) Ordinari — der gewöhnliche, ordinäre Wein aus den ihrer Trockenbeeren beraubten Trauben gekeltert, ein guter Tischwein ohne Süße. 2) Szamorodny (slavisch: Natürlich) aus Trauben ohne Auslese der Trockenbeeren; ein wenig süßer, höchst kräftiger, feuriger Wein von angenehmem Geschmack, den ächte Weintrinker auf die Dauer allen übrigen Sorten vorziehen. 3) Maßlacz aus Trauben mit Zusatz von Trockenbeeren; es giebt 1-, 2-, 3- und 4buttigen, je nachdem auf 1 Faß Wein = 10 Butten eine, 2, 3 oder 4 Butten Trockenbeeren zugesetzt werden; ein süßer, milder, höchst geistiger Wein. 4) Ausbruch. Diese weltberühmte Sorte erhält man, wenn auf das Faß 5 oder mehr Butten Trockenbeeren kommen. Was von diesem Gemisch blos durch den Druck von selbst abfließt, bildet endlich 5) die

Essenz, allerdings das edelste, süßeste, duftigste, geistigste, wohlschmeckendste, was es von Weinen in der Welt giebt. Aber wie selten ist die Gelegenheit geboten, diesen Nektar zu kosten! Aber schon der Tokayer Ausbruch ist eine der edelsten Perlen unter den Weinen und Papst Pius IV. war ein Kenner, als er 1562 von dem Talya sagte: Summum pontificem talia vina decent! Besonders zeichnet er sich aus durch seinen außergewöhnlichen Phosphorgehalt, dem auch seine unbestrittene medicinische Wirkung zugeschrieben wird. Die ächten Tokayer-Weine sind theuer; wirkliche Essenz kann in Deutschland nicht unter 5 Thaler die Flasche (von der kleinen, eigenthümlichen Tokayer Form) beschafft werden, der Ausbruch kostet in Pest je nach den Jahrgängen 2—6 fl. Im Jahre 1860 kaufte der Kaiser Napoleon III. eine Kiste von 200 Flaschen Tokayer, Gewächs von 1811, für den Preis von 10,000 Francs, also die Flasche zu 50 Francs (13⅓ Thaler). Als der Kaiser von Oesterreich dem König von Holland für einen Zug arabischer Pferde ein Gegengeschenk in Tokayer Wein machen wollte, fand es sich, daß die Keller der Wiener Hofburg nichts dem Würdiges enthielten; so wurden 2000 Flaschen in Krakau gekauft zu dem Preise von sieben Ducaten (22⅙ Thaler) die Flasche. Die mittleren Weine der Hegyallja werden schon zu 30 Xr. bis 1 fl. die Flasche verkauft; wir finden auch einen Hegyallja-Muscat zu 1 fl. 20 Xr. notirt; vierbuttiger Maßlacz kommt im Reich auf 120—160 Thaler per österr. Eimer (80 Flaschen) zu stehen. — Der zweite Wein Ungarns ist der Menes-Magyarat, aus dem Arader Comitat, weiße und rothe starke Ausbruch- und Tafelweine, welche auf 14 Plätzen mit 241,000 Eimern jährlich producirt werden. Sie werden ebenso behandelt, wie der Tokayer. Den dritten Rang nimmt ein der Rußter, im Oedenburger Comitat, weiße, starke, süße, aromatische Ausbruch- und Tafelweine, wovon 19 Plätze jährlich ein Quantum von 69,000 Eimern produciren. Die Rußter Ausbrüche sind besonders im Auslande, namentlich in England, beliebt. Man liest in Rußt sehr spät, oft erst im December; die

Lage ist flach, dicht an den Ufern des Neusiedler Sees. — Weine zweiter Classe, Weißweine: Somlauer, im Veszprimer Comitat, vorzügliche Tafel- und Dessertweine; Badacsonyer vom Plattensee, Zalaer Comitat, vortreffliche Tisch-, Dessert- und Ausbruchweine; Neßmelyer, Graner Comitat, feurige Tafelweine; Ermelleker, im Biharer Comitat, starke Tafel- und Dessertweine; Ofner, vorzügliche Tisch- und Dessertweine; Szerednyer, im Ungher Comitat, feine, starke Tafel- und Dessertweine; Neograder, vorzügliche Tafelweine; Krassoer, starke Tisch- und Dessertweine. Rothweine: Erlau-Visonta (auch Schiller oder Rubinette), im Heveser Comitat, ausgezeichnet durch Körper, Duft, Milde und Geist; Szegzard, im Tolnaer C., berühmt durch ihr Feuer, ihren Wohlgeschmack und ihren Honiggeruch; Villaner, im Baranyer C., süßgeistig, dem Burgunder nahe kommend; Adlersberger, ein Ofner Wein von besonderer Güte; Krassoer, starker, geistreicher Stoff. Weine dritter Classe sind: Baranyaer, gute rothe Tafelweine; Pesther Steinbruch, weißer Tischwein; Honter, gute weiße Tafelweine; Preßburger, rothe und weiße; Vagh-Ujhelyer, gute rothe Tafelweine; Weißenburger, gute weiße Tischweine; Somogyer, roth und weiß; Bakatorer (Ermelleker), Bratenwein, weiß; Eisenburger, gute weiße Tafelweine; Raaber, desgleichen; Balaton-Füreder, weiß; Erdöder, Rothwein und Schiller; Fünfkirchner, weiße, ziemlich starke Tafelweine; auch rothe; Mißlaer, im Tolnaer C., weiß, etwas sauer; Oedenburger, weißer Tischwein, süßlich; Paulitscher, starker, guter Rothwein; Neusiedler Seewein, säuerlicher Tafelwein; Simonthurner, Rothwein, Toluder C., stark und süßlich. Es wäre noch eine ganze große Reihe von Ungarweinen dritter und vierter Classe anzuführen, allein wir begnügen uns mit dem vorangeschickten Verzeichniß, in welchem wenigstens keine Weinlage von Bedeutung fehlt. St. Morocz charakterisirt die Weine seines Vaterlandes folgendermaßen: Erste Sorte Ausbruch- und Dessertweine werden producirt in Tokay-Hegyallja und dessen Umgebungen; Menes; Rußt; Oedenburg; Badacson

und den Plattenseegegenden. Ausgezeichnete rothe Tafelweine, welche mit den besten französischen gleichgestellt werden können, kommen von Erlau, Visonta, Szegzard, Villany, dem Baranyaer Comitate, Ofen und Umgebung, Vagujhely, Krassoer Comitat. Die besten Plätze für weiße Weine sind: Magyarat, Somlo, das Veszprimer Comitat, Badacson, die Plattensee-Gegend, Neszmely, Ermellek, Pest-Steinbruch, Szerednye, die Comitate Neograd, Hont, Preßburg, Weissenburg, Somogy und Eisenburg. Die ersten Qualitäten der Somlauer Weine, entsprechend behandelt, stehen dem besten Sauterne nicht nach. Trotz der vorzüglichsten Qualität sind die Ungarweine sehr billig, weil sie nicht ausgeführt werden. Die besten Tafelweine sind gegenwärtig in Ungarn in großen Mengen zu haben à 10, 15, 20 fl. per Eimer; gewöhnliche gute Weine à 6, 8, 10 fl. p. E. — —

Die Weine des Banats und der Woiwodina sind im Durchschnitt den kleinen Ungarweinen gleich und überschreiten nur in einzelnen Ausnahmen die dritte Rangclasse. Sie sind durch Klima und Lage begünstigt, aber die Cultur ist in jenen großen Provinzen noch weiter zurück, als im Magyarenlande. Die jährliche Summe der Production ist sehr bedeutend. Der Hauptsitz des Banater Weinbaus ist das Werschetzer Gebirge, welches jährlich allein gegen 400,000 Eimer liefert, das übrige Temeser Banat 939,500 Eimer und Syrmien nahezu 1,500,000 Eimer. Die Freistadt Werschetz ist der größte Weinerzeugungsort Oesterreichs, indem ringsum 2—300,000 Eimer Wein gebaut werden. Gewöhnlich lagern daselbst gegen 150,000 Eimer gute Waare, darunter 15,000 erster Qualität, ein süßer, feuriger Rothwein; ebensoviel zweiter Classe, gleichfalls Rothweine, nicht süß, aber geistig; 15,000 Eimer süße Schillerweine ersten Rangs, 110,000 Eimer herbe, jedoch geistige Schillerweine zweiter Qualität, 8000 Eimer gute, weiße Waare, und eine ebenso große Gesammtquantität rother, weißer und Schillerweine von minderer Güte. Eigenthümlich ist den südlichen Ländern die Bereitung gekochter Weine (vini cotti), welche schon im Alterthum beliebt

waren; es wird der frische Traubensaft bei mäßiger Wärme abgedampft und aus dem rückständigen Saft ein stärkerer, sehr haltbarer Wein bereitet. Bekanntlich werden alle Malaga- und Tinto-Weine auf diese Weise hergestellt; man kann das Verfahren unmöglich eine Verfälschung nennen. Auch in Ungarn und seinen Nebenländern ist es allgemein gebräuchlich, und es heißen die gekochten Weine daselbst „Wermuth." (Gewöhnlich glaubt man an einen Zusatz von Wermuthkraut, wie bei dem bekannten Hypocras, welcher ebenfalls „Wermuthwein" heißt, dies ist aber ein Irrthum; die Etymologie des vielleicht verketzerten Wortes ist uns nicht bekannt.) Solche Wermuthe werden überall gefertigt, sogar von dem Tokayer, namentlich in minder guten Jahrgängen. Der berühmteste von allen ist der Karlowitzer in Syrmien, gemeinhin Tropfenwermuth genannt, weil er nur in ganz kleinen Spitzgläsern von eigener Form servirt wird, gewöhnlich vor der Tafel, wie in Rußland Liqueure. Er ist sehr süß, stark, bouquetreich, sticht auf der Zunge und hat durch das Kochen einen Anflug von sehr angenehmer Bitterkeit, daher vielleicht der Name. Der Karlowitzer Ausbruch wird dem Tokayer gleichgestellt und -bezahlt; er ist noch stärker, als dieser; es giebt rothen und weißen. Werden die Wermuthe zu noch höherem Grade der Consistenz eingedampft, so erhalten sie den Namen „Senf"; derartige Senfweine werden viel in Werschetz fabricirt. Das gesegnete Syrmien ist eines der ältesten Weinlande, die Grabstätte des kaiserlichen Weingärtners Probus; überall wachsen Reben, sogar verwildert, darunter ganz eigenthümliche noch nicht classificirte Sorten: die Czerna Okrugla, Szemendrianertraube neben der weißen Bela und Magyorka. Der Obstreichthum des Landes ist ungemein groß; hier ist die Heimath des Slibovitz, des feinsten Pflaumenbranntweins.

Die Schaumweinfabrikation wird in Ungarn im größten Maßstabe betrieben und liefert ausgezeichnete Weine, welchen nur vorgeworfen wird, daß sie allzu vehement und schwer seien.

III.

Die Weine der Schweiz.

Wie Stern an Stern, so reiht sich dort
In Hügelketten Ort an Ort,
An jedem Ort ein neuer Wein —
Hier goldig, dort im Purpurschein.

Alte Sitten ehren wir:
Laßt die frommen Klausner leben,
Die zuerst die fremden Reben
Pflanzten an den Bergen hier!

Ueber den Schweizerischen Weinbau steht uns eine officielle Statistik zu Gebot, welche uns direct aus dem statistischen Bureau zu Bern geworden ist. Bis vor noch nicht langer Zeit waltete über der Rebencultur, wie über dem Ertrag des Bodens in der Schweiz überhaupt ein völliges Dunkel. Wenn auch einzelne Cantone die Wichtigkeit einer diesfallsigen Statistik wohl einsahen und sich möglichst sichere Aufschlüsse zu verschaffen suchten, so blieben dagegen andere aus Mangel an Einsicht in den Nutzen, aus Nachlässigkeit oder auch wegen beschränkter Staatsfinanzen zurück, und daher war eine Gesammtübersicht nicht möglich. Die ersten bezüglichen Angaben finden sich in Francini's Beiträgen zur Statistik der Schweiz, und basiren großentheils auf einer von der Tagsatzung in den Jahren 1842—43 angeordneten Untersuchung. Nach den dortigen Angaben betrug der Umfang des schweizerischen Reblandes etwa 77,000 Juchart (à 40,000 Quadratfuß = 1,428 pr. Morgen; 2,75 Juch. = 1 Hect.). Im Jahre 1858 wurde von den Can-

tonen eine neue Untersuchung über diesen Gegenstand angehoben, welche herausstellte, daß gegenwärtig circa 68,366 Jucharte mit Reben angebaut sind, welche einen durchschnittlichen Ertrag von 9 Saum (= 2,189 pr. Eimer) per Juchart oder zusammen 615,300 Saum bringen. Wir lassen hier eine Uebersicht des Umfangs und Ertrags des Weinlands in den verschiedenen Cantonen folgen und fügen einige wichtigere Bemerkungen bei.

	Juchart Weinberge.	Saum pr. J. Durchschnittsertrag.	Gesammtertrag.
Zürich hat	11,530	mit 12	138,360 Saum.
Bern	2,000	„ 7	14,000 „
Luzern	231	beinahe 7	1,595 „
Schwyz	140	mit 8	1,120 „
Zug	83	„ 10	830 „
Freiburg	900	„ 6	5,400 „
Solothurn	430	„ 4,5	1,835 „
Basel, Stadt	200	„ 11	2,200 „
Basel, Land	1,780	„ 11	19,580 „
Schaffhausen	3,200	„ 8	25,600 „
Appenzell a. Rh.	28	„ 8	224 „
St. Gallen	7,000	beinahe 4,5	31,500 „
Graubünden	900	„ 7	6,300 „
Aargau	6,304	„ 5,4	33,954 „
Thurgau	5,600	„ 10	56,000 „
Tessin	5,000	„ 1	5,000 „
Waadt	15,440	„ 15	231,336 „
Wallis	1,000	„ 9	9,000 „
Neuenburg	3,600	„ 10,5	37,800 „
Genf	3,000	„ 11	33,000 „
Zusammen:	68,366 Juchart,	beinahe 9,6 Saum.	654,634 Saum.

Gar keinen Weinbau haben die Cantone: Uri, Glarus, Appenzell J.-Rh.; die beiden Unterwalden bepflanzen circa $^1/_3$ Juchart mit Reben aus Liebhaberei. Die Traubenkrankheit hatte bis dahin verschont die Cantone: Zürich, Bern, Freiburg, Schaffhausen, St. Gallen; gering ist sie aufgetreten in Zug, Solothurn, Graubünden, Thurgau (im Jahr 1857 wieder gänzlich verschwunden), Waadt, Wallis, Neuenburg, Genf; überaus heftig und vernichtend aber im Canton Tessin. Dieser hatte früher einen jährlichen Ertrag von 10 Saum Wein per Juchart, die Traubenkrankheit hat $^9/_{10}$, ja im Süden mehrere Jahre hintereinander die ganze Ernte zerstört. Abgenommen hat seit

1834 der Weinbau in Zürich um 3,470 Jucharte, in Zug um 137, Baselstadt um 174, Baselland um 420, Appenzell A.-Rh. um 95, Waadt um 800, Genf um 164 Jucharte; Zunahme bis 1858 nur in Luzern um 85 Jucharte. Seit 1854 zeigte sich für den Weinbau der Schweiz durchschnittlich ein auffallend günstiges Ergebniß. Die Abnahme des Reblandes seit 1834 rührt hauptsächlich von der Erfahrung her, daß ein tüchtig betriebener Ackerbau in denjenigen Cantonen, deren Klima dem Weinbau nicht günstig, dem letzteren vorzuziehen ist. Inzwischen hat sich in den letzten guten Weinjahren das Erträgniß bedeutend gesteigert, so daß auch anzunehmen ist, die Fläche der Weincultur habe sich in Folge der guten Ernten wiederum vergrößert.

Das Verhältniß der Ausdehnung der Weincultur zum bebauten Flächenraum eines jeden Cantons ist nach neueren statistischen Angaben folgendes: Schaffhausen 41, Genf 40, Zürich 32½, Basel (Stadt) 36½, Thurgau 19, Basellandschaft 18½, Waadtland 18, Neuenburg 16, Aargau 14, St. Gallen 13 Procent. Ueber den Ertrag bis 1863 sind officielle Nachrichten nur aus 5 Cantonen vorhanden; Zürich liefert 250,000, Schaffhausen 36,000, Thurgau 90,000, Waadtland 350,000, Neuenburg 48,000 Hectolitres (à 1,45 pr. Eimer) Wein jährlich im Durchschnitt. Im Jahre 1863 berechnete sich der Weinertrag des Cantons Aargau bei fast 100,000 Saum auf 3,400,000 Francs, derjenige der Waadt auf 400,000 Saum im Betrag von 14,000,000 Francs. Allerdings ist der Ertrag per schweizerische Juchart wechselnder als in irgend einem andern Lande der Welt, in Folge der sehr verschiedenen Factoren, welche Berg und Thal, Lage und Klima hier darbieten, nichtsdestoweniger gilt der Weinbau für den lucrativsten Betrieb der Schweiz. Es kommen Jahrgänge vor, in welchen man es nicht der Mühe werth erachtet, die Lese zu vollziehen, andere bringen dagegen wieder 30 bis 50 Saum Ertrag per Juchart. Im Durchschnitt rechnet man gegenwärtig 9—12 Saum jährlich und den gesammten Weinertrag der Schweiz mit 750,000

Saum im mittleren Werth von 30 Francs, wonach also der Weinbau der Schweiz einen Jahresertrag von 22,500,000 Frcs. repräsentirt, was per Morgen 180 Frcs. betragen würde. Es wird aber in gesegneten Weinjahren auch ein höheres Ergebniß erzielt. In solchen steigt der Gewinn in guten Lagen von 600 bis auf 1500 Francs auf der Juchart. Diese wird, je nach der Oertlichkeit, mit 2500 bis 20,000 Francs bezahlt.

Der Boden der Schweizer Weinberge ist natürlich so mannichfaltig, wie die geologischen Formationen, die sich in dem merkwürdigen Lande zusammendrängen, ein deutliches Beispiel, daß dieser Factor nicht der wichtigste ist. Jurakalk und kristallinisches Verwitterungsgestein, Geröllschichten und Sandlehm, Mergel und Nagelfluh bringen sämmtlich gute Weine hervor, wenn die übrigen Verhältnisse sich richtig gestalten. Nirgends in Europa erhebt sich die senkrechte Grenze des Weinstocks so hoch, wie in den Alpen; im Durchschnitt wird dieselbe zu 1700 Fuß ü. M. angenommen, allein sie übersteigt sie vielfach. Auch hier finden wir die Wahrnehmung, daß die Rebe herabgestiegen ist. Im Mittelalter hatte das Unterengadin noch Weinberge bei Remus 3900 Fuß über dem Meere; bei Quine im Thal der Albula lagen sie 3500 Fuß hoch; heutzutage erreichen sie nirgends mehr die Staffel von 3000 Fuß, wenn sich auch im Wallis einzelne Rebenpflanzungen an geschützten Stellen bis nahe an dieselbe ziehen, in der waadtländischen Côte noch bei 2700 Fuß, und im Domleschg Graubündens bei 2150 Fuß überm Meere noch Wein gebaut wird. Die besten Weine der Schweiz gedeihen freilich auf den sanft anstrebenden Vorbergen der Seeufer und Flußthäler; aber auch in den Ebenen oder vielmehr Plateaus finden sich viele Rebengärten. Der hauptsächlichste Satz derselben besteht aus folgenden Traubensorten: Gutedel (auch Chasselas, Elsässer, Schenkenberger, Fendant, Luter, Dünnmost genannt, Hauptsatz der Weißweine von Neuenburg, Biel, Genf, Waadt), Weißelben (in Zürich, Aargau, Limmatthal), Räuschling (am Thuner und Züricher See), Muska=

teller (im Wallis), Clävner (blauer Burgunder, für die Rothweine Neuenburgs, Graubündens, des Oberlands Zürichs, Schaffhausens und Thurgaus); neben diesen verbreitetsten: blaue Müllertraube, Bacharacher, Completer, Veltliner, Mörsch u. s. w. Die sehenswerthe Rebensammlung des Hrn. Sandoz-Rollin in Neuenburg umfaßt 1000 verschiedene Sorten. Die Erziehungsart ist in der westlichen Schweiz der Kopfschnitt mit kurzen Zapfen (Bockschnitt), in Zürich der Bogenschnitt, in Graubünden Schenkelerziehung, in Wallis Rahmenbau. Im Allgemeinen ist der schweizerische Weinbau mehr auf Massenerzeugung, als auf gute Producte gerichtet, da die Production das Bedürfniß des Inlandes noch lange nicht deckt, indem die Schweiz aus Frankreich, Baden und dem Veltlin noch viel Wein bezieht, ungerechnet die feineren Sorten des Auslands für den großen Bedarf der Touristen. Wenn es daher sehr edle schweizerische Weine giebt, so erheben sich dieselben doch in den besten Jahrgängen nicht über die dritte Rangclasse; es gehören in diese selbst nur die feinen Neuenburger, la Côte-Weine, und der Bündner Completer. Alle übrigen sind vierter Classe; die Mehrzahl sogar nur fünfter. Sie trinken sich gut und sind gesund, besitzen aber meist eine eigenthümliche Säure, welche durch das Lagern sich noch mehr hervorhebt. Jung genossen, als Suser (Sauser, so lange die Kohlensäureentwickelung dauert), schmecken sie dagegen sehr angenehm; als fertige Weine erregen sie selbst bei übermäßigem Genuß mindere Beschwerde, als die meisten andern Weine. Die Kunst der Weinveredlung oder Weinverfertigung ist leider auch in der Schweiz sehr bekannt und in der Anbringung von Etiketten übertreffen ihre Weinhändler noch diejenigen von Mainz oder Mannheim. Das Landvolk kennt nur zwei Sorten Wein: Ordinären und Bouchirten; ersterer wird in offenen weißen Flaschen, letzterer in gestöpselten, gelackten vorgesetzt. Der Ordinäre ist sehr billig, nichtsdestoweniger öfters höchst trinkbar, besonders zu einem Stücke Schweizerkäse (ohne die deutsche Zuthat der Butter!). Die

Schweiz ist ein durchweg weintrinkendes Land; nur im Nordosten macht der Cyder (Most), im Gebirge der Branntwein hier und da den Rang dem Nationalgetränk streitig. Weinausfuhr findet nicht statt.

Die vorzüglichsten Weine der Schweiz sind: 1) Im Canton Neuenburg: der Cortaillod, der Faverge, bei Auvernier, sind die besten Rothweine des Landes; von rubinrother, klarer Färbung, sehr bouquetreich, fein, geistig und von angenehmem burgunderähnlichem Geschmack. Sie sind sehr theuer und kommen wenig in den Handel, obgleich man überall „Neuenburger“ schenkt; unter diesem Gesammtnamen wird gut und schlecht verhandelt. In zweiter Reihe stehen Boudry, St. Aubin, Concise, Colombier; die ganze Westküste des Neuenburger Sees ist mit Weinbergen bedeckt und heißt daher vorzugsweise „la Côte“, nicht zu verwechseln mit der Waadtländer. Der Canton erzeugt auch Weißweine, welche jedoch den rothen nachstehen. 2) Genf. Hier wächst guter Weißwein zu Bossey, Cologny, Pressinge; ferner zu Sorol, zu Frangy, dessen geistvoller, sehr dauerhafter, angenehmer Allicot Ruf hat; zu Annemasse, Monnetier, Bonneville; letztere Orte bauen auch Rothweine. Weithin berühmt ist der aus den Weinbergen d'Aise von Bonneville stammende Gringet, welcher die Eigenschaft besitzt, durchaus nicht zu berauschen, so lange man ruhig am Tische sitzen bleibt, seinen Mann aber sofort umwirft, sobald er aufsteht und an die freie Luft tritt. Vielfach bildet im Canton der Traubenhandel das Haupterzeugniß der Weinberge. 3) Waadtland. Dieser Canton ist der einzige der Schweiz, in welchem die Winzer einen besonderen Stand, ohne Nebenbeschäftigung bilden. Er produzirt am meisten Wein, darunter sehr edle Sorten. Das ganze nördliche Gestade des schönen Lemansees von Villeneuve bis Verseix ist nur ein zusammenhängender Rebengarten, dessen landschaftliche Lage gewiß einzig auf der Welt ist. Namentlich gilt das von dem Bezirk La Vaux zwischen Vevay und Lausanne; hier gedeihen mit die edelsten Weißweine der Schweiz, diejenigen

von Cully, Desalés, Chexbres, St. Saphorin; feine, geistige, eigenthümlich aromatische, starke Weine von dunkelgoldiger Färbung; im zweiten Rang stehen diejenigen der la Côte am unteren Genfersee, in der Umgegend des Städtchens Rolle, welche aber am bekanntesten und beliebtesten sind, Peray, Allaman, Lavigny, Morges, Nyon; die la Côte erstreckt sich von Lausanne und Ouchy bis nach Coppet und umfaßt das ganze nordwestliche Gestade. Die Lacote-Weine gleichen den Rheinweinen; sie haben Feuer und Körper; geringe Säure; hellgoldgelbe Färbung; sie halten sich bei guter Behandlung trefflich und bekommen im Alter viel Qualität. Uebrigens erzeugt die Küste auch rothe Weine, besonders bei St. Prex; der hier wachsende feurige Salvaguin, aus Burgundertrauben, ist besonders berühmt. Vevay, der bekannte Ort des alle 7 Jahre stattfindenden großen Winzerfestes, erzeugt viel mittleren Wein; hier ist der Sitz der Fabrikation des „Waadtländischen Champagners", welcher unter allen Nachahmungen dem ächten am nächsten kommen soll. Montreux am oberen Genfersee liefert gute weiße Tischweine, welche in der ganzen Schweiz beliebt sind. Am vorzüglichsten aber von allen Waadt-Weinen sind diejenigen von Aigle und Yvorne im Rhonethal; sie wachsen zum Theil auf der Halde des Bergsturzes, welcher letzteren Ort im Jahre 1584 begrub; von tiefer Goldfarbe, geistreich, duftig, übertreffen sie in guten Jahrgängen diejenigen von La Vaux. Die vorzüglichsten, sectartigen Producte heißen Ryf-Wein. Die Hauptorte des waadtländischen Wein- (Binnen-) Handels sind: Vevay, Lausanne, Rolle und Yverdun, an der Südbucht des Neuenburger Sees, dereinstiger Wohnsitz des unvergeßlichen Pestalozzi. 4) Wallis. Zwischen den riesigen Bergketten, welche diesen Canton nach allen Seiten hin ummauern, hat sich die wilde Rhone ein tiefes Bett gegraben; an den geschützten Hängen ihrer Ufer wächst im Wallis die Rebe in seltener Ueppigkeit und bringt Weine, welche zu den besten des Landes zählen. Die vorzüglichsten Sorten sind der Coquembay und La Marque, welche bei Martigny und

Amigny wachsen; tiefgefärbt, aber goldig klar; geistig, schwer, mit etwas Bouquet; sehr haltbar; der liqueurartige Malvasier aus Muskatellertrauben von Sion und von Siders; der Vin glace von Brieg; die Rothweine von Ardon, Conthey, Vetroz, Chamoson, Fully, Salgues, Visp, der schwarze Baillio (auch Höllenwein, Salquener aus dem Salgetsch), sehr körperreiche, starke Sorten; im Allgemeinen sind die Rothweine an der Tagesordnung. Die kleineren sind trinkbare Tischweine ohne Haltbarkeit. 5) Graubündten. Nur an wenigen Stellen des großen Cantons, in welchem noch der Bär umherwandert und der Luchs seinen Wohnsitz hat, wächst das Kind des Südens und der Sonne, die freudespendende Rebe. Aber als wollte sie das arme Land entschädigen, spendet sie ihm gerade einen ihrer besten Säfte, den Completer, der aus der gleichnamigen Traube bei Jenins und Malans auf kleiner Fläche gebaut wird. Dieser feurige, dunkelfarbige, schwere Wein wird allgemein für den besten in der Schweiz gehalten; er befindet sich aber nicht im Handel; was man in Chur unter seiner Firma trinkt, ist gewöhnlich Meyenfelder, ein leichter, angenehmer Trank, häufig Schiller. Der gesammte Weinbau Graubündtens beschränkt sich gegenwärtig auf das Thal des Vorderrheins von Chur bis nach Meyenfeld. — 6) St. Gallen treibt vielen Weinbau, dessen Hauptsitz das Rheinthal ist; seine Producte stehen auf einer Stufe mit denjenigen des Vorarlbergs auf der rechten Rheinseite. Der Buchberger Rothwein zählt zu den berühmtesten der Schweiz; er wächst bei Rheineck; auch der Bernegger wird nicht minder geschätzt; die ganze Strecke vom Bodensee bis Rebstein liefert gute Weine; Dornach, Balgach, Marbach sind die ferneren Hauptproductionsorte. 7) Thurgau producirt viele, aber großentheils nur geringe Weine, der Apfelwein herrscht im Lande vor. Weinfelden ist der Mittelpunkt des thurgauischen Weinbaus; auch am See, bei Kreuzlingen, Keßwyl, Romanshorn bis Arbon wird Wein gebaut. Es wird im Canton noch zu wenig Sorgfalt auf Cultur, Rebenwahl und

Kellerwirthschaft verwendet. 8) Appenzell Außer-Rhoden hat einige Weinberge bei Heiden, Wolfhalden, Walzenhausen und Grub; Ausdehnung wie Erträgniß sind von keiner Bedeutung; es werden weiße und rothe Weine erzeugt; letztere die besseren. 9) Schaffhausen. Im Verhältniß der am meisten Weinbau treibende aller Cantone, gewinnt Schaffhausen insbesondere vorzügliche, geistige, wohlschmeckende Rothweine, unter welchen diejenigen von Thayngen, Gotmadingen, Herblingen zuerst genannt zu werden verdienen. 10) Zürich. Die Züricher Weine haben einen Namen; Ausländer sagen, ihrer Säure halber, welche selbst Inländer nicht ganz wegzuleugnen wagen; diese, weil sie so überaus gesund seien. Es giebt allerdings bessere Weine, wie die kleinen „Züri-Bieter", allein einzelne Lagen können bei guter Behandlung zu sehr respectablen Stoffen verhelfen. Als solche stehen in erster Reihe: Neftenbacher, der Nektar Zürichs, Rafzer (geht als Neftenbacher), Regensperg mit dem berühmten Lägernberg (auf der Hochwacht dieses Weingebirgs hat man die umfassendste Rundschau in der ganzen Schweiz), Winterthur und Umgegend; Teufen (Strohwein) ꝛc. Fast längs der ganzen nordöstlichen Ufer des Züricher Sees reihen sich Weinberg an Weinberg; viele darunter bringen freilich selbst in den besten Jahrgängen nur die Sorten: Saurach; Trinkihnselber u. s. w. Die Züricher selbst nennen den Seewein zum Unterschied vom andern: „Argsaurer". 11) Luzern hat, wie Schwyz, nur wenigen Weinbau; das kleine Zug verhältnißmäßig mehr; die Producte dieser Cantone sind aber äußerst gering. 12) Bern, der „große Canton", erzeugt nur wenig Wein, verbraucht aber desto mehr. Seine Hauptrebengelände finden sich am Thuner und am Bieler See. Die ganze Umgegend von Thun ist mit Wein bepflanzt; die beste Lage ist der Ried. Am Fuße des zwischen dem Neuenburger und Bieler See sich erhebenden Jolimont liegt das Städtchen Erlach, der Stammort des berühmten Schweizergeschlechts, welches vielen, aber nur mittelmäßigen Wein baut. Bis weit hinauf in das

Bisthum finden sich vereinzelte Rebanlagen. 13) Freiburg hat nur wenigen Weinbau am Murtener und Neuenburger See; die Producte sind gering. 14) Das Gleiche gilt von denjenigen Solothurn's; die Hauptweinorte dieses Cantons sind Olten und Gösgen im Aarthal. 15) Aargau dagegen ist reich an Weinland. Der Rothwein von Baden und vom Kaiserstuhl bei Eglisau, von Aarau, Lenzburg, Hallwyl, die weißen Weine von Schinznach, Vilnachern, Kastelen sind theils gute, theils mittlere Tischweine, welche gern gekauft und getrunken werden. Sitz des Aargauischen Weinhandels ist das Städtchen Aarburg. 16) Stadt und Landschaft Basel treiben nur wenig Weinbau. Den besten Rothwein liefert die Stadt in dem Spitalwein; der berühmteste ist das sogenannte „Schweizerblut"; er wächst auf dem Schlachtfeld von St. Jacob an der Birs, auf welchem am 26. August 1444 ein kleines Häuflein Schweizer dem zwanzigfach überlegenen Heer der französischen Armagnaken mannhaft entgegentrat. Man trinkt den Wein mehr der historischen Erinnerung, als des Wohlgeschmacks halber. — Endlich betreten wir noch den letzten Schweizer-Canton: 17) Tessin. Sobald wir den Gotthard, Lukmanier, Bernhardin oder einen der kleineren Pässe auf dem Wege nach Süden überschritten haben, so weht uns hesperische Luft an; wir befinden uns in Italien, und italisch sind die Producte, welche uns entgegentreten, vor allen andern der Wein. Die Tessiner Weine bilden eine Kategorie für sich, und dürfen mit den übrigen der Schweiz nicht zusammen beurtheilt werden. Sie sind süß und feurig, aber ohne Parfüm; stark, in guten Jahrgängen ölig, in geringen herb und zusammenziehend; häufig haftet ihnen ein Nebengeschmack an. Manche Weine Tessins könnten bei guter Behandlung sich zu den geschätztesten stellen. Darunter vor allen der Mendrisio (südlichste Lage, zwischen Lago di Lugano und Lago di Como), der Locarno, die Weine der Umgegend von Bellinzona und Lugano; wer diese letzteren aus den eigenthümlichen Steinkrügen, „Pokale" genannt, gekühlt in den Höhlen der „Cantine di Ca-

prino", unter den schattigen Lauben des Luganer Sees getrunken hat, wird ihrer unvergessen bleiben. Außerdem sind zu nennen: Der Sementina, Muggia, Tegna, Maggia, Rothweine von guter Qualität. Leider überwiegt aber die schlechtere; das gewöhnliche Getränk ist bei allem Alkoholgehalt häufig so herb und sauer, daß man nicht begreifen kann, wie die wundervollen Reben, welche alle hier an hohen Spalieren gezogen werden, mit ihrer Fülle großer, köstlicher rother Muskateller- und blauer Portugieser Trauben, notabene, wenn die leidige Traubenkrankheit sie verschont, einen solch' „elendigen Plempel" zu erzeugen vermögen. Im Süden des Cantons schlingt die Rebe ihre Festons zwischen Maulbeerbäumen und Ulmen, überspinnt, mit dem Feigenbaume verwildernd, Mauern und Felsen und wird im Herbst fast zur werthlosen Frucht. Wie der Dichter sagt:

„Es schimmert, wie Rubin, aus dem gezackten Laube,
Hervor des Pflanzenreichs Gebieterin, die Traube.
Zertreten und zerknirscht wird sie zum trüben Saft —
Doch rettet aus dem Schlamm sich ihre Wunderkraft,
Wenn ihr der Mensch die Hand, vom Geist geführet, reicht,
Und aus der Gährung ihr den Weg zur Klarheit zeigt."

IV.

Die Weine Frankreichs.

> Man kann nicht stets das Fremde meiden,
> Das Gute liegt uns oft so fern.
> Ein echter deutscher Mann mag keinen Franzen leiden
> Doch ihre Weine trinkt er gern.

Frankreich ist das Welt-Wein-Land. Nicht blos der Masse seiner Production nach, welche allerdings von keinem andern erreicht wird, sondern auch hinsichtlich der ausnehmenden Güte seiner Weine. Mag der deutsche Patriotismus sich wehren, wie er will, das Factum kann er nicht wegstreiten: Frankreich erzeugt bessere, es erzeugt mehr gute Weine, als Deutschland. Ueber den Geschmack ist freilich nicht zu streiten; allein daß die Bordeaux-Weine in der ganzen Welt Nehmer und Trinker finden, die edlen Rheinweine aber nicht, das entscheidet jedenfalls. Der Verfasser selber hält es hier für nöthig zu bemerken, daß er selber nur Rheinwein trinkt, an welchen er von Jugend auf gewöhnt ist; und daß er sich rühmt, ein so guter Deutscher zu sein, wie nur irgend einer. Auch legt er dem Genuß des französischen Rothweins durchaus nicht die diätetische Wirkung bei, welche so Viele betonen; im Gegentheil hält er in dieser Hinsicht die Rheinweine für vorzüglicher. Darin bestärken ihn zwei lebende Beispiele: Das des Apothekers R., eines in Leipzig

wohlbekannten Mannes, welcher mit 88 Jahren noch zecht und dabei improvisirt, wie ein Jüngling, dies aber nur dem Umstand zuschreibt, daß er niemals französischen Rothwein getrunken habe; und das zweite seines eigenen Vaters, welcher schon vor mehreren Jahren sein fünfzigjähriges Staatsdienerjubiläum gefeiert hat, und heute noch, genau zur Stunde wie seit sechszig Jahren, täglich seine Flasche Rheinwein — nicht mehr, — trinkt, aber ebenfalls niemals französische Weine getrunken hat. Dies vorauszuschicken hielten wir für rathsam, um nicht in den Verdacht der Gallomanie zu gerathen, wenn wir bestätigen: Die Weine Frankreichs sind im Ganzen wie im Einzelnen die ersten der Welt.

Nach Gallien kam der Weinbau früher, als nach Deutschland; wie Strabo berichtet, brachten ihn schon die Phokäer, 600 v. Chr., dahin, als sie Massilia gründeten. Als Cäsar in Gallien einbrach, hatte Gallia Narbonensis schon treffliche Weingärten. Man kannte schon die gallischen Trauben der Bituriger (im Bordelais) und später erzählt Ausonius von den selbst in Rom geschätzten Weinproducten der Medulli, der Bewohner des heutigen Medoc. Die Römer bezogen zur Kaiserzeit schon gallische Weine aus Vienna Allobrogum (dem heutigen Vienne in der Dauphiné),

Haec de vitifera venisse picata Vienna:
Ne dubites misit Romulus ipse mihi. Martial.

aus Massilia (Marseille, woselbst das Kochen und Räuchern der Weine so üblich war, daß sich Martial darüber lustig machte und von dem Weinhändler Munna daselbst erzählte, er komme deshalb nicht nach Rom, um nicht seinen eigenen Wein trinken zu müssen). Columella, der Lehrer der Landwirthschaft, beschreibt die Trauben der Allobroger, Plinius die Vitis narbonica, den Avernischen (Auvergne), den Helvischen (Alba Helviorum, das heutige Viviers), den Bäternanischen (Frontignac) Wein. Kaiser Domitian ließ, als ob er ein Nationalökonom des 19. Jahrhunderts gewesen wäre, die Hälfte der Wein-

stöcke in Gallien ausreißen, damit das Getreide nicht vertheuert und die italienische Weinproduction nicht beeinträchtigt werde. Der brave Probus, dem wir so oft begegnen, hob das domitianische Verbot wieder auf; Kaiser Aurelian und die Antonine tranken ebenfalls gern etwas Gutes und bepflanzten die Côte d'or mit Reben; heute noch heißt ihnen zur Ehre und zum Gedächtniß ihr bestes Product „Romanée." Auson, schon vorher erwähnt, kennt auch die Weine des Mosellandes. Unsterblich gemacht haben sich die cisalpinischen Gallier durch die Erfindung des hölzernen Fasses; vordem wurde der Wein nur in Schläuchen aus Thierfellen, mit Harz gedichtet, oder in thönernen Gefäßen, Dolien und Amphoren, mit Oel oder Pech verschlossen, aufbewahrt; schon Strabon erzählt von den gallischen Fässern aus Holz, so groß wie die Häuser, als von einer Merkwürdigkeit, die den Ueberfluß an Wein bekunde. Karl der Große besaß Weinberge in Burgund, die er 775 dem Abt von Saulieu schenkte; heute noch heißt die Lage „Charlemagne" (Gemeinde Aloxe bei Beaune). Aus Orleans verpflanzte der große Kaiser die ersten Reben nach Rüdesheim. Als der Abt von Citeaux dem Pabst Gregor IX. im Jahre 1235 dreißig Fässer Chambertin verehrte, erhielt er dafür den Cardinalshut; wer hat mehr gegeben? frug die böse Welt. Aus den Kreuzzügen brachten die französischen Ritter ungarische, griechische und syrische Reben in ihre Heimath. Noch heute deutet der in Lothringen und im Elsaß vielgebaute „Heunisch", eine Traubensorte, auf den hunnischen Ursprung. Im 14. Jahrhundert holten schon über 200 Schiffe jährlich den Bordeauxwein nach England. Der moussirende Champagner war dagegen am Ende des 17. Jahrhunderts noch nicht bekannt; die Geschichte und Jahreszahl seiner Erfindung ruht durchaus im Dunkel, während die Champagnerweine an und für sich längst beliebt waren. Wie sehr die Franzosen bemüht sind, ihren Weinbau nicht allein auf seinem Standpunkt zu erhalten, sondern vielmehr immer noch zu vervollkommnen, beweist u. A. der Umstand, daß noch im Jahre 1829 auf Veranlassung einer

Gesellschaft von Weinbergsbesitzern 12,000 Stück griechische Reben aus Morea bezogen und zu Versuchen in verschiedene Departements vertheilt wurden.

Frankreich hat 390 Quadratmeilen oder über 2 Millionen Hectaren (2,134,822 H. = 8 Millionen Morgen) mit Wein bepflanzt, wovon gegen 500,000 allein in den letzten 10 Jahren mit Reben angelegt worden sind. Die Production beläuft sich durchschnittlich auf 40—45 Millionen Hectolitres jährlich, in einem Gesammtwerthe von 500 bis 600 Millionen Francs. Nur der zwanzigste Theil dieser Production, also jährlich ca. 2 Millionen Hectolitres, geht in das Ausland, darunter aber ein bedeutendes Quantum der werthvolleren Producte. Der Werth der alljährlich angefertigten Fässer wird auf nicht weniger als 80 Millionen, und die Transportkosten per Achse, Wasser und Eisenbahn auf beiläufig 30 Millionen Francs geschätzt. Der Octroi, welcher von den Gemeinden für Weine erhoben wird, beträgt ungefähr 80 Millionen und die Steuer auf sämmtliche Getränke bringt dem französischen Fiscus jährlich etwa 150 Millionen Francs ein. Die Geschäftsbewegung, zu welcher der Weinbau in Frankreich Veranlassung giebt, übersteigt die Summe von 1½ Milliarden und beschäftigt über 3 Millionen Menschen! Von den 87 Departements des Landes bauen nur 8 keinen Wein, nämlich: du Nord, du Pas de Calais, de la Somme, de la Manche, de l'Orne, du Calvados, de la Seine inferieure und du Finistere. Das nördlichste Weincultur pflegende Departement ist de l'Aisne. Am meisten produciren: Charente inferieure und Gironde, je 2,500,000 Hectolitres (im letzteren werden 400,000 H. im Lande consumirt, ebensoviel zu Cognac verarbeitet, der Rest exportirt), Charente 1,700,000; Loire inferieure 1,400,000; Loiret 1,200,000; Gard 1,050,000; Gers 1,000,000; Yonne, Var je 950,000; Saone et Loire 900,000; Lot et Garonne, Loire et Cher, Meurthe je 800,000; Marne, Rhône, Dordogne je 700,000; Vienne 650,000; Indre et Loire 680,000; Haut-Rhin, Aube je

600,000; Aube 580,000; Côte d'or 560,000; Bas-Rhin 520,000; Meuse, Maine et Loire, Jura, l'Ain, Bouches du Rhône je 500,000 Hectolitres jährlich im Durchschnitt. Hinsichtlich der höchsten Production auf gegebener Fläche stehen oben an: Meurthe mit 56,85 Hectolitres per Hectare, Mosel mit 54,15, Vogesen mit 47,53, Ardennen mit 45,60 und Ober-Rhein mit 34,80 per Hectare. Nach den Erhebungen des französischen Finanz-Ministeriums vertheilt sich die Jahresproduction des Weinbaus folgendermaßen:

Hausverbrauch der Weinbergsbesitzer . .	9,000,000	Hectolitres.
Verlust beim Ueberfüllen, Transportiren rc.	5,900,000	"
Zur Alkoholfabrikation	6,400,000	"
Zur Essigfabrikation	500,000	"
Export ins Ausland	2,000,000	"
Im Inland werden versteuert	15,800,000	"
Der Steuer entziehen sich	3,300,000	"
Gesammtproduction:	42,900,000	Hectolitres.

Die Mannichfaltigkeit der französischen Weine ist noch weit größer, als diejenige der ungarischen; in dieser Hinsicht kann sich kein andres Land der Welt mit Frankreich vergleichen. Ihr entsprechen natürlich auch die Verhältnisse, und somit ist es unmöglich, dieselben im Allgemeinen zu charakterisiren. Die Bodenarten, auf welchen Wein wächst, durchlaufen alle Formationen, von dem Moor der Sologne, dem angeschwemmten Sand der Landes bis zu der Kreide der Champagne und dem Basalt der Auvergne, von dem Jurakalk der Côte d'or bis zu der granitischen Terrasse des Morvan. Wachsen doch in der Gironde die Reben brüderlich neben einander auf Thonmergel der tertiären Bildung, auf Diluvialsand und in den Sümpfen der Alluvion, und bringen — was das Merkwürdigste ist — in allen drei Formationen ausgezeichnete, berühmte, allerdings im Geschmack von einander abweichende Producte. Die in Frankreich am meisten verbreiteten Traubensorten sind die folgenden: 1) Für rothe Weine: Carmenet (Medoc, berühmteste

Traube des Landes), Bouchet (Saint-Emilion), Verdot, Malbeck, Balouzat, Cruchinet, Amaroye, Pignon, Teinturier, Massoutet, Vidure (Gravet), Carbouet, Carmenère, Merlot, Vitraille, Vigney, Gourdoux, Estrangey, Noir de Pressac, Gros-Noir, Pied rouge, Prolongeau, Petit Parde, Penouille, Pelaouille, Chalosse, Mancin, Graput ꝛc. — sämmtlich im Bordelais gebaut. In Burgund: Pineau (Noirien), Giboudot, Gammay, Tresseau, Samoreau, Chanay, Bourguignon, la Bronde. In der Champagne: Petit und gros plant d'oré, Perlusot, Couleux. — 2) Für weiße Weine: Sauvignon, Semilion, Rochalin, Blanc-Verdet, Muscadet-doux, Blanc-doux, Prueras, Enrageat, Blanquette, Grosse Chalosse blanche — im Bordeauxland; Chaudenay, Chasselas, Chardonnay, Bourguignon und Gamay in Burgund; Blanc d'oré, Petit-blanc, Chasselas, Gros plant vert, Verdillasse, Enfumé ꝛc. in der Champagne. Es versteht sich von selbst, daß mit dieser Aufzählung die Reihe der in Frankreich cultivirten Rebsorten bei weitem nicht erschöpft ist; es genügt aber hier die vorzüglichsten aus den drei bekanntesten Weinbezirken des Landes vorgeführt zu haben. Die Erziehung der Reben ist in einzelnen Theilen Frankreichs unübertrefflich, namentlich überall da, wo Weltweine gebaut werden; nichts kommt der Sorgfalt gleich, mit welcher in Margaux, Vougeot, Chatillon die Reben gepflegt, gemostet, die Weine im Keller behandelt werden. Aber nur an den wenigsten Orten ist es so; im Allgemeinen herrscht noch grenzenlose Liederlichkeit in dieser Hinsicht und W. Franck klagt in seinem berühmten Traité sur les vins du Medoc (V. edition, Bordeaux 1864), daß die Weincultur der Gironde, bei aller Wichtigkeit derselben für das Land, doch noch sehr viel zu wünschen übrig lasse. Es kommen alle Arten von Schnitten und Erziehung vor, am verbreitetsten ist der Kopfschnitt in Bordeaux, der Bogenschnitt in Burgund und Champagne, die Rahmenerziehung im ganzen mittleren und südlichen Frankreich. Die Weinlese, welche im Ganzen mit dem deutschen Verfahren übereinstimmt, ist für das gesammte fran-

zösische Volk ein Fest, dem es sich mit einer Lebhaftigkeit hingiebt, von der sich der kältere Nordländer keinen Begriff macht und welche wächst, je weiter man nach Süden voranschreitet. Dort, in den Ländern der sonnigen Provence, werden freilich die Weintrauben in großen Kufen oder Kästen von Maulthieren zertreten und dabei geht es keineswegs sehr appetitlich her und ohne fremdartige Beimischungen ab; nichtsdestoweniger freut man sich des Lebens und des Weins. Moritz Hartmann erzählt von der provençalischen Kelterung: In Strömen fällt die rothe Fluth von den Brettern in die weiten gemauerten Behälter, stürzt sie schon vor ihrer Ankunft bei der Kelter selbstkräftig aus der Wanne des Wagens. Morgen schon deckt rosiger Schaum die Wiege des jungen Gotts und steigt so betäubender Duft auf, daß die Tauben in der Nähe Eier und Nest verlassen. Der Mann, der oben auf den Kelterbrettern mit breiten Schuhen herumtanzt, und unter dessen Füßen Weinquellen entspringen, berauscht sich durch die Nase und tanzt unwillkürlich, in sanfte Seligkeit gewiegt, immer weiter, ein travestirter Silen! —

Indem wir nunmehr zur Charakteristik der französischen Weine übergehen, welche wir in: Rothweine, Weißweine und Liqueurweine eintheilen, bemerken wir, daß wir nur die Gewächse (Crus) der drei ersten Classen erwähnen und sodann über die hauptsächlichsten Weingruppen im Ganzen das Interessanteste, namentlich für den Weinhandel, mittheilen werden.

---

1. Französische Rothweine.

A. Rothweine ersten Ranges.

Die Weine dieser Classe bilden verhältnißmäßig nur eine kleine Reihe privilegirter Hochgewächse, deren Mehrzahl noch da-

zu auf einem so kleinen Flächenraume wächst, daß ihr Product niemals der Nachfrage genügen kann; daher ist ihr Preis auch stets sehr hoch, namentlich in Jahren spärlicher Ernte. Drei Provinzen des Reichs theilen sich in diese weltberühmten Weinberge; das Bordelais, Burgund und die Dauphiné. Die von ihnen erzeugten Weine vereinigen alle Eigenschaften, welche man von „vollkommenen" Weinen verlangt, und unterscheiden sich wiederum von einander und anderen durch besondere Charaktere. Die Bordeauxweine zeichnen sich aus durch ein hervortretendes, höchst angenehmes Bouquet, viel Mark — kein anderer Wein kann sich in dieser Eigenschaft mit ihnen vergleichen! — Stärke und Geistreichthum ohne Vehemenz, und eine leichte, milde Herbigkeit, die nur ihnen eigenthümlich ist. Die Burgunder sind voll, überaus wohlschmeckend, fein, von unnachahmlichem geistigem Aroma, dabei stark und schwer; die Weine der Dauphiné hingegen nähern sich denjenigen von Bordeaux hinsichtlich der Markigkeit, sind aber feuriger; den Burgundern ähnlich im Schmalz und Oel.

Im Bordelais classifizirt man die Weine in Crus (Gewächs oder Lage von bestimmter Grenze) und zwar in fünf; was nicht zu diesen gehört, ist „Bon bourgeois", darauf folgen die „Paysans", was noch geringer ist, heißt „Petit vin." Vor den ersten Crus stehen die „Grands crus" oder die „Crus supérieures." Der letzteren hat das Bordelais vier: Chateau Lafitte; Chateau Margaux; Chateau Latour und Haut Brion. Schon als Seconds crus und billiger gelten: Mouton, Rauzan, Léoville, Vivens-Durfort, Gruau-Laroze, Lascombe, Branne, Pichon-Longueville, Ducru-Beaucaillou, Cos-Destournel, Montrose.

Die Hochgewächse Burgunds sind: Romanée-Conti, Chambertin, Richebourg, Clos Vougeot, Romanée Saint-Vivant, la Tache, Clos St. Georges, Corton. Zweite Crus: Clos Prémeaux, Musigny, Clos du Tart, Bonnes-Mares, Clos à la Roche, Veroilles, Clos Morjot, Clos St. Jean, la

Perrière — sämmtlich im Departement Cote d'or. (Clos bedeutet einen ummauerten Weingarten.)

Die edelsten Weine der Dauphiné heißen nach dem District ihres Wachsthums l'Hermitage, deren beste Crus: Méal, Grefieux, Beaume, Raucoule, Muret, Guiognières, les Bessas, les Burges, les Lauds.

B. Rothweine zweiten Ranges.

Sie sind von den Weinen ersten Ranges wenig unterschieden und müssen diese vielfach im Handel ersetzen. Sie werden in acht Provinzen erzeugt, wozu die schon genannten drei gehören. Die Weine der Champagne haben viele Delicatesse, Feinheit, Esprit, sind „seidenartig" (soyeux) wie der Franzose sagt; sie steigen rasch in den Kopf, aber ihr Dampf zerstreut sich auch wieder ebenso schnell; sie sind im Allgemeinen sehr gesund. Die Rhoneweine des Lyonnais unterscheiden sich von denjenigen der Dauphiné durch weniger Körper, größere Leichtigkeit und Lebhaftigkeit; die von Avignon sind wohlschmeckend, angenehm, feurig; die Béarner Weine markig, voll, geistreich, während die des Roussillon sich durch brillante Farbe, Süßigkeit, Stärke und Geist mehr auszeichnen, als durch Feinheit und Gewürz. Folgende sind zu nennen:

In der Champagne: Verzy, Verzenay, Mailly, St. Basle, Bouzy und der Clos de Saint-Thierry im Departement der Marne.

In Burgund und Beaujolais: Vosnes, Nuits, Prémeaux, Chambolne, Volnay, Pommard, Beaune, Morey, Savigny, Meursault et la ferme de Blagny im Departement Côte d'or. Die Côtés des Olivotes in Dannemoine, Pitoy, des Perrieres, des Préaux in Tonnerre; die Clos de la Chainette und von Migrenne in Auxerre, Dep. der Yonne; endlich der Moulin à Vent (köstlich!), die Torins und Chénas im Beaujolais und Maconnais, Dep. der Saone et Loire und du Rhône.

In der Dauphiné: die zweiten Crus der vorgenannten Hermitageweine, im Dep. de la Drôme.

Im Lyonnais: die Côte-rotie. Dep. der Rhone.

Im Bordelais: die dritten und die besten vierten Crus von Kirwan, Cantenac, St. Julien, Margaux, La Lagune, St. Estèphe, Pauilhac, St. Laurent.

Die Grafschaft Avignon stellt in diese Classe nur den Clos de la Nerthe, von Chateauneuf-du-Pape.

Das Béarn die Weine von Jurançon und Gan, Dep. Basses-Pyrenées.

Das Roussillon: Banyuls, Cosperon, Port-Vender und Collioure, im Dep. Pyrenées-Orientales.

Die Weine der Champagne, Burgunds und Bordeaux' werden überall bevorzugt und am meisten getrunken, theils ihrer wirklich liebenswürdigen Eigenschaften halber, theils weil eine größere Quantität davon geerntet wird. Diejenigen der Dauphiné, von Avignon und der Rhone stehen den besten der vorgenannten sehr nahe, sind aber viel weniger bekannt; und die Roussillon-Weine werden als wahre Magenweine mehr wie Arznei, denn bei Tafel und im fröhlichen Cirkel getrunken.

C. Rothweine dritten Ranges.

Zu diesen stellt die Champagne als Contingent die: Hautvilliers, Mareuil, Dizy, Pierry, Epernay, Taissy, Ludes, Chigny, Rilly, Villers-Allerand und Cumières im Dep. der Marne; mit den besseren Lagen der Riceys, Balnot-sur-la Laigne, d'Avirey und Bagneux-la-Fosse im Dep. Aube.

Burgund und Beaujolais: Gevrey, Chassagne, Aloxe, Savigny-sous-Beaune, Santenai und Chenove im Dep. Côte d'or; verschiedene Crus von Tonnère, Dannemoine und Epineuil; die Lagen Clairion und Boivin in Auxerre, Dep. Yonne; endlich Fleury, Chapelle de Quinchay und Romanèche im Dep. Saone und Loire.

Die Auvergne, das rauhe Gebirgsland, welches die Kenner mit einiger Verwunderung an dieser Stelle repräsentirt sehen werden, besitzt an den Hügeln von Chanturgue, bei Clermont-Ferrand, Dep. Puy de Dome, eine Weinlage, deren Producte sich keck neben die Bordeauxweine dieser Classe stellen können.

Die Dauphiné: Croses, Mercurol und Gervant, Dep. Drôme.

Das Lyonnais: Vérinay, Dep. Rhone.

Das Bordelais: 1) die vierten und fünften Crus von Margaux, St. Julien, Cantenac, Pauilhac, St. Lambert, St. Gemme, St. Estèphe im Medoc; die Talence, Merignac und Léognan in den Graves. 2) Die besten Crus von Ludon, Labarde, Arsac, Macau, Cussac, Lamarque, Soussans, St. Laurent, Poujeaux, Cissac, Avensan, Moulis, St. Corbian, St. Seurin, Vertheuil, St. Sauveur, Dep. Gironde.

Das Perigord liefert in den besseren Crus des Bergerac: Creysse, Ginestet, Prigonrieux, la Force, Sainte-Foy-les-Vignes, Lembras und Monmarvès, Dep. Dordogne, trockene, feine, leichte, geistreiche Weine.

Das Languedoc die Chusclan, Tavel, Saint-Geniés, Lirac, Lénedon, Saint-Laurent-des-Arbres; den renommirten Cante-Perdrix (Rebhühner-Ruf) zu Beaucaire im Dep. Gard; Cornas und St. Joseph im Dep. Ardèche; die erstgenannten leicht und fein, die Cornas sehr körperreich, die St. Joseph süß und delicat; allesammt sind sie feurig und geistreich, aber fast ohne Parfüm.

Avignon: den Clos de Saint-Patrice mit den Crus Bocoup und Coteau Pierreux zu Chateauneuf-du-Pape; Coteau-Brulé zu Sorgues und das Weingut St. Sauveur zu Aubagne im Dep. Vaucluse; mit milden, sammtartigen (veloutés) angenehmen Weinen ohne jede Schärfe, Säure oder Herbigkeit, aber nicht süß oder Liqueurwein-artig.

Die Provence: la Gaude, St. Laurent, Cagnes, St. Paul, Villeneuve und la Malgue, Dep. du Var.

Das Béarn die zweiten Crus des Jurançon und Gan.

Das Roussillon die zweiten Crus von Banyuls, Cosperon, Port Vendre, Collioure, Dep. der östlichen Pyrenäen; sehr beliebte Krankenweine.

Auch unter den Weinen dieser Classe stehen die Burgunds, des Bordelais und der Champagne oben an; die der Dauphiné und des Lyonnais kommen ihnen ziemlich gleich, es wird aber wenig davon producirt. Die feinen Weine des Languedoc, deren Bouquet einige Aehnlichkeit mit dem der Oberburgunder hat, gehen vielfach unter dem Namen der letzteren; es wird viel davon erzeugt und ihr billiger Preis schafft ihnen Markt. Aus der Grafschaft Avignon und der Provence kommt nur ganz wenig Wein in den Handel. Die Roussillonweine waren früher beliebter, als in der Neuzeit; sie verschwinden daher unter ihrem Namen immer mehr im Handel und werden meist nur gekauft, um geringere Weine damit zu verbessern. Aus Béarn, Perigord und der Gascogne gehen viele Weine nach Bordeaux, um von da mit falschen Pässen auszuwandern; auch das Inland consumirt viel von diesen gefälligen, leichten Weinen. Der Auvergnatische Chanturgue verträgt den Transport nicht und findet so viel Liebhaber in seiner Heimath, daß er deren Grenzen niemals verläßt.

Ein eigenthümlicher Rothwein ist der sogenannte Schaufelwein, dessen Bereitung in Lothringen üblich ist. Es werden dabei die gemosteten Trauben mit Schaufeln tüchtig durcharbeitet, und es bezahlt sich diese Mühe reichlich durch erhöhte Stärke und lieblichere Blume des Weins. Payen und Pasteur haben dies durch Untersuchungen festgestellt, ebenso den größeren Gehalt des Schaufelweins an Weingeist, den geringeren an Säuren, gegenüber den Producten gleicher Lagen und Jahre, deren Trauben nicht durchschaufelt worden waren.

2. Französische Weißweine.

A. Weißweine ersten Ranges.

Fünf Provinzen Frankreichs liefern Weißweine, welche sich in die erste Classe zu stellen berechtigt sind. Allen voran

die Champagne; die trockenen, geistig feinen Weine von Sillery, welche in Ludes, Mailly, Verzenay und Verzy wachsen; die markigen, milden Weine von Ay, Mareuil, Dizy, Hautvillers, Pierry und von den Clozet-Weinbergen zu Epernay, Dep. Marne; sie zeichnen sich aus durch Leichtigkeit, Delicatesse und Wohlgeschmack; im Auslande sind sie fast gar nicht gekannt.

Burgund: den berühmtesten französischen Weißwein, den Mont-Rachet, Dep. Côte d'or; es giebt davon drei Crus: „M. R. ainé; chevalier M. R." und „bâtard M. R."; der erstere wird vorgezogen. Er vereint in sich alle Eigenschaften eines vollkommenen Weins: Körper, viel Feuer und Feinheit, sehr angenehmen Haselnuß-Geschmack, welcher ihm ganz eigenthümlich ist, und besonders ein Mark und ein Bouquet, die ihn sofort von allen übrigen Weißweinen seines Landes unterscheiden. Er ist sehr gesucht.

Das Bordelais stellt ihm einen Nebenbuhler in dem Chateau d'Yquem bei Sauterne, dem zweitbesten Weißwein Frankreichs. Dieser „premier cru supérieur" zeichnet sich aus durch Schmalz und Vollheit; daneben ist er fein, geistig, sehr mundend, in guten Jahren süß und höchst bouquetreich. Hinter ihm stehen die übrigen Weine von Sauterne, Barsac, Preignac, Bommes und die trocknen Weine von Villenave d'Ornon, Dep. Gironde.

Das Forey bringt die vorzüglichen Weine von Chateau-Grillet, Dep. Loire.

Die Dauphiné die weißen Hermitage, welche ihres Feuers, Reichthums und Parfüms halber weit berühmt sind.

Die Champagnerweine sind als Mousseux am bekanntesten; wir werden sie in dieser Form noch näher kennen lernen. Aechte Prober ziehen ihnen die Weißweine von Burgund und Bordeaux vor, oder stellen sie doch auf die gleiche Stufe. Von den weißen Weinen der Hermitage und des Chateau-Grillet wird so wenig gemacht, daß sie sich nur in den allerbest versehenen Kellern vorfinden.

B. Weißweine zweiten Ranges.

Die Champagne liefert hierzu die Gewächse von Cramant, le Ménil, Avize, Epernay und Saint-Martin d'Ablois, Dep. Marne.

Das Elsaß: die Weine von Guebwiller, Türckheim, Riquewihr, Ribeauvillers (wird in Paris als: Niersteiner! verkauft), Thann, Bergholzzell, Ruffach, Pfaffenheim, Ingersheim, Mittelweiher, Huneweier, Katzenthal, Ammersweier, Kaisersberg, Kintzheim, Sigelsheim und Babelheim im Dep. Haut-Rhin; Molsheim (Finkenwein!) und Wolkheim, Dep. Bas-Rhin, sehr geschätzte, trockene, den Pfälzern etwas ähnliche Weine, welche in Frankreich unter der Etikette „Rheinweine" gehen, und theilweise dazu beigetragen haben mögen, den Franzosen einen Dégôut vor dem Johannisberger einzuimpfen.

Burgund: die Lagen la Perrière, la Combotte, la Goutte d'or, la Genevrière, les Charmes in Meursault, Dep. Côte d'or.

Franche Comté: Chateau Chalon, Arbois und Pupillin, Dep. Jura.

Das Lyonnais: die Weine von Condrieu, Dep. Rhone.

Das Bordelais: die zweiten und dritten Crus von Barsac, Preignac, Sauterne, Bommes, Villenave d'Ornon und Blanquefort, mit den ersten Crus von Langon, Toulene, Saint-Pey-Langon, Fargues, Pujols, Sainte-Croix du Mont, Loupiac, Leognan und Martillac, Dep. der Gironde.

Das Agenois die Weine von Clairac und Buzet, Dep. Lot und Garonne.

Das Languedoc: St. Peray und St. Jean, Dep. Ardèche.

Béarn: Jurançon, Gan, Larronin, Saint-Faust, Gelos, Roustignon und Mazères, Dep. der Basses-Pyrénées.

Auch in dieser Classe werden die drei Hauptweinsorten Frankreichs allen übrigen vorgezogen; die Languedoc- und Franche-Comté-Weine würden aber unzweifelhaft denjenigen der Champagne den Rang streitig machen, wenn sie besser behandelt, geschönt und sorgsam in Flaschen gefüllt wären. Die Elsäßer Weine finden unter ihrer eigenen Firma wenig Beifall in Frankreich; unter fremder kauft man sie blos um damit zu prahlen; für Rheinwein haben die Franzosen gar keine Zunge. Auch die Weine des Lyonnais, Béarn, Perigord und Agenois kommen, ihrer Binnenlage und des kostspieligen Transports wegen, wenig in den Handel.

C. Weißweine dritten Ranges.

Zu den schlechteren Lagen der schon genannten Orte der Champagne treten hier noch die Weine von Oger und Grauve, Dep. Marne.

Im Elsaß gleichfalls die zweiten Qualitäten der angeführten Sorten.

In Anjou und Maine die beliebten Weine der Rôtissants, la Perrière, Clos Morin und de Pailleux; wer erinnert sich nicht aus Alexander Dumas' berühmtestem Roman des „petit vin d'Anjou, dont Messieurs les Mousquetaires faisaient si grand cas“?

In Burgund und Beaujolais liefern Weine dieser Classe: die Ferme de Blagny, der Rougeot-Wingert in Meursault, und alle andere der Umgegend von erster Qualität (was der Franzose „première cuvée“ nennt) im Dep. Côte d'or; die Hügel von Vaumorillon in Junay; die Grisées in Epineuil;

die Côtes de Préaux und de Pitoy zu Tonnerre; die Olivotes in Dannemoine; die Weinberge: Le Clos, Valmure, Grenouille, Vaudésir, Bouguereau und Mont-de-Milieu in Chablis (diese Weine gehen als begehrte Anfeuchter der Austern ziemlich viel nach Norddeutschland), die Tonnerrois im Dep. Yonne; endlich die Pouilly und Fuissé im Dep. Saone et Loire.

In der Franche Comté: l'Etoile und Quintigny, Dep. Jura.

Im Bordelais: Virelade, Arbanats, Budos, Pujols, Illats, Langoiran, Cadillac und Monprinblanc, mit den vierten Crus der sogenannten Gravesdistricte, Dep. Gironde.

Im Perigord: Bergerac, Sainte Foy les Vignes, Ginestet, la Force und Prigonrieux, Dep. Dordogne.

Im Forez: Saint-Michel-sous-Condrieu, la Chapelle und Chuynes, Dep. Loire.

Im Béarn: die ersten Crus von Conchez, Portet, Aydie, Aubon, Diusse, Jadousse, Cadillon, Usseau, Saint-Jean-Poudge, Pons und Burosse, Dep. B.-Pyrénées.

Unter den französischen Weißweinen dieser Classe stehen die Burgunder oben an und werden vielfach ins Ausland exportirt; gut ausgewählt, aus guten Lagen und Jahrgängen gelten sie häufig für mehr, als sie sind; wenigstens wird Niemand auf einer Etikette derselben gelesen haben: second Cru. Die weißen Gravesweine von Bordeaux gehen gleichfalls viel nach dem Norden von Europa. Die übrigen genannten Weißweine überschreiten aber in der Regel nicht die Grenzen der Provinz, welcher sie angehören.

---

3. Französische Liqueurweine.

Frankreich erzeugt nicht so viel süße Liqueurweine, wie man gewöhnlich annimmt, aber immer doch eine beträchtliche Quan-

tität, darunter von solcher Güte, daß ihr Renommée demjenigen der besten südlicheren Weine dieser Gattung mindestens gleichkommt. Es giebt rothe und weiße Liqueurweine; letztere sind die gewöhnlicheren, weil sich Weißweine vermöge ihres Gerbstoffmangels besser dazu eignen. Sie werden dargestellt aus natürlichen oder künstlichen (auf Stroh gewelkten) Trockenbeeren oder durch Kochen des Mostes (vins cuits) mit Spritzusatz. Die hauptsächlichste Traube für die Liqueurweine ist der weiße und der rothe Muskateller; es giebt aber auch vins liquoreux non musqués (z. B. der Picardan zu Marseillan und Pomerols).

A. Liqueurweine ersten Ranges.

Das Roussillon liefert den berühmten Muskatwein Rivesaltes, den besten Frankreichs; er wächst in der Nähe von Perpignan im Dep. Pyrénées-Orientales. Fein, voll Feuer und Parfüm, bebalsamt er den Mund und läßt ihn immer frisch; ist er 10 oder 12 Jahre alt geworden, so wird er zu einem süßen, durchgeistigten, duftenden, höchst lieblich schmeckenden Saft, der dem besten Malvasier nichts nachgiebt. In Frankreich ist dieser Wein wenig gesucht, auch in Deutschland findet man ihn blos hier und da als Damenwein.

Das Elsaß producirt die edelsten Strohweine (vins de paille) zu Colmar, Kaisersberg, Ammerschweier, Ollweiler, Kientzheim und anderen Orten des Oberrhein. Auch die Dauphiné verarbeitet einen Theil ihrer Hermitage-Erzeugnisse zu Strohweinen.

Das Languedoc bringt die trefflichen Muscatweine Frontignan und Lunel. Beide stammen aus der Umgegend von Montpellier im Dep. Herault. Der Frontignan folgt im Rang dem Rivesaltes; er ist sehr süß, hat viel Körper, einen merkwürdigen Obstgeschmack und ein mildes Parfüm. Er wird durchs Lagern besser, hält sich sehr lange, und verträgt jeden

Transport. Der Lunel steht ihm in allen diesen Eigenschaften nach; er ist hingegen im Ausland am verbreitetsten.

B. Liqueurweine zweiten Ranges.

Hierher gehört der rothe Grenache des Roussillon, welcher zu Mazan in der Provence, zu Banyuls (Bagnolles), Cosperon, Collioure und Rodez im Dep. Pyrénées Orientales durch Concentration des Mostes mittelst Abdampfen dargestellt wird. Salses bei Perpignan liefert einen weißen Liqueurwein unter dem Namen Maccabeo nach der aus Spanien eingewanderten Traube, die dazu gekeltert wird. Er ist minder liqueurartig, als der Rivesaltes, und soll einige Aehnlichkeit mit dem Tokayer haben. Außerdem zählen die geringeren Sorten und Lagen der ersten Liqueurweine zu dieser Classe. Diejenigen des Roussillon sind selbst in Frankreich nur wenig bekannt, geschweige denn im Ausland.

C. Liqueurweine dritten Ranges.

Zu diesen liefert das Elsaß die Strohweine von Wolksheim und Heiligenstein im Dep. Bas-Rhin. Das Limousin den Vin de paille d'Argentat, welcher erst mehrere Jahre alt werden muß, ehe er süß und angenehm wird; man fertigt ihn im Dep. de la Corrèze nur zur Consumtion im Hause. Das Perigord hat im Dep. Dordogne die Monbazillac und Saint Laurent-des-Vignes, aus der Umgegend von Bergerac, aufzuweisen, wohlschmeckende Muscatweine, aber stoffreicher, minder fein und parfümirt, als der Frontignan. Im Languedoc sind die dritten Crus der Frontignan's und Lunel's hier zu erwähnen; ferner der Maraussan, der Sauvian, der schon citirte, nicht süße Picardan; die beiden ersteren sehr gewürzige Muscatweine; von dem Sauvian heißt die beste Lage Despagnac; endlich werden auch in diesem Canton gefertigt: Calabrier, Malaga, Madeira ꝛc.

kurz, was man von Südweinen nur wünscht; der Sitz dieser Industrie ist die Stadt Cette, wo jeder größere Weinhändler des Languedoc ein Filial oder Magazin besitzt; von hier aus gehen jährlich enorme Quantitäten der genannten Weine in die Welt, welche sie gläubig aufnimmt. Die Grafschaft Avignon stellt hierzu die Muscatweine von Beaume; die Provence weiße und rothe Muscats von Roquevaire, Cassis, la Ciotat, bei Marseille, Barbantanne und Saint-Laurent bei Tarascon; der Malvasier von Roquevaire aus rothen Muskatellertrauben, welche fast zu Rosinen eingetrocknet und dann mit jungem, süßem Most gekeltert werden, ist ein sehr gesuchter Liqueurwein im Süden. Auch die Insel Corsika, welche sehr weinreich ist, stellt hier ihr Contingent, in dem Cap-Corse, einem süßen, geistigen Liqueurwein von sehr angenehmem Geschmack und Bouquet aus der Sciaccarellotraube; er geht mit den übrigen Corsischen Weinen, darunter dem Sartena, vorzugsweise nach Hamburg und Bremen; unter welcher Firma er dort ankommt oder vielmehr weiter verwendet wird, ist uns unbekannt; unter seiner eigenen schwerlich.

Den größten Export haben diejenigen Liqueurweine, welche zur Nachahmung von anderen Südweinen dienen, vor allen die Muscatweine des Languedoc mit ihren fremdländischen Namen, die ihre Bestimmung schon deutlich andeuten. Die rothen Liqueurweine der Provence sind den weißen vorzuziehen; beide gehen ebenfalls vielfach ins Ausland. Im Uebrigen sind die Liqueurweine — also auch der Tokayer und seine Verwandten — niemals als vollkommene Weine anzusehen, denn es geht ihnen eine Eigenschaft, welche von solchen verlangt werden muß, ab; nämlich: daß man sie auch in größeren Quantitäten, wie man zu sagen pflegt, über den Durst trinken kann, ohne daß sie widerstehen. — —

Den wenigen Weinen der drei ersten Classen folgen zahllose der vierten und fünften, darunter Sorten, wie sie saurer und schlechter an der Elbe und in den verrufensten Weingegenden nicht vorkommen. Diese werden größtentheils auf

Essig verarbeitet, wenn nicht getrunken, denn in diesem Stück leistet der französische Landmann das Mögliche. Ein anderer Theil wird auf Cognac verarbeitet, und zwar ein ziemlich beträchtlicher. Die trinkbaren Mittel-Weine, „die bons Bourgeois“, werden theils im Lande consumirt, theils unter besser klingenden Firmen exportirt; geringer als sie sind die Artisans; die Paysans (Kutscher) und ganz kleinen Weine bilden die Piquette der Wirthe und des gewöhnlichen Verbrauchs. Shaw erzählt, er habe in Margaux, wo der edelste Wein Frankreichs wächst, einen solch infamen Rachenputzer vorgesetzt bekommen, daß es ihm unmöglich gewesen sei, denselben ohne Wasser zu trinken. Es verdient übrigens hier bemerkt zu werden, daß die Franzosen alle ihre Weine, ausgenommen die petits bleus, nur mit Wasser gemischt trinken, sogar den Champagner, eine Sitte, welche man bei Beurtheilung des Geschmacks der Nation nicht außer Acht lassen darf. Sie wundern sich sehr, wenn Deutsche und Briten den Burgunder unvermischt genießen und beschuldigen diese Ausländer oft der Trunksucht. Im Ganzen mag den Franzosen gern das Lob ertheilt werden, daß, obgleich sie im Weine so zu sagen schwimmen, sie doch im Genuß desselben äußerst mäßig sind; jene Heldenthaten der Rheinländer, Franken und Allemannen, welche zur Zeit des „Federweißen“ und des „Bitzlers“ alljährlich Opfer fordern, kommen in Frankreich nur als seltene Ausnahmefälle vor. — Wir gehen nunmehr dazu über, die drei wichtigsten französischen Weine, Bordeaux, Burgunder und Champagner, etwas näher zu betrachten; der Engländer Shaw soll dabei unser Führer für die Notizen über den Weinhandel, der Geschichtschreiber des Medoc, Franck, für die übrigen Daten sein.

Der Bordeauxwein wächst im Departement der Gironde, und zwar auf beiden Ufern des Girondestroms, den die Vereinigung der Garonne und Dordogne unterhalb Bordeaux bildet. Die Strecke bis zur Mündung ins Meer ist kurz — sie ist das eigentliche Medoc — daher zählen sich auch die Lagen oberhalb der Stadt Bordeaux an der Garonne, Dordogne und im Innern

des Departements zu den nach ihr genannten Weinen. Wir fassen nur das eigentliche Medoc, die Landspitze zwischen dem linken Ufer der Gironde und dem Golf von Gascognien, ins Auge. Hier unterscheidet man nach dem Standort drei Arten der Gewächse, von: Côtes (Hügeln), Palus (humoser Lehmboden der Flußniederungen, Auenboden); Graves (Kies, Gerölle, Sand), man fügt oft noch hinzu: Terres fortes (Niederungen ohne Sand, gehören eigentlich zu den Palus) und Entre deux mers, zwischen Garonne und Dordogne, und bringt jede Art wieder in Unterabtheilungen: Erster, zweiter bis fünfter Palus ꝛc. Die nachfolgende Tabelle giebt die Uebersicht der vorzüglichsten Gewächse, ihrer Lagen, Bezirke, Besitzer, und jährlichen Erträge. (Die Tonne hält 4 Barriques à 228 Litres, also 912 Litres = 13 preuß. Eimer.)

Rothweine.

Premiers Crus.

	Gemeinde.	Eigenthümer.	Ertrag. Tonnen.
Château Lafitte	Pauillac	Sir Samuel Scott	120—150
Château Margaux	Margaux	Aguado	100—110
Château Latour	Pauillac	de Coutivron u. d. Flers	70— 90
Château Haut-Brion	Pessac (Graves)	Eugene Larrieu	100—120

Deuxièmes Crus.

Mouton	Pauillac	v. Rothschild	120—140
Rauzan { Segala / Gassies }	Margaux	Comtesse de Castelpers, Viguerie	70— 75
Léoville	Saint Julien	Marquis de Lascases, Baron de Poyféré, Barton	80—100 40— 50 50— 70
Vivens-Durfort	Margaux	de Puységur	30— 35
Gruau-Laroze	St. Julien	v. Bethmann, Baron Sarget de Boisgérard	100—150
Lascombe	Margaux	Mlle. Hue	15— 20
Branne	Cantenac	Baron de Branne	50— 60
Pichon-Longueville	Pauillac	Baron de P. Longueville	100—120
Ducru-Beaucaillou	St. Julien	Ducru Ravez	70— 90
Cos-Destournel	St. Estèphe	Martyns	70— 80
Montrose	„	Dumoulin	100—120

Troisièmes Crus.

	Gemeinde.	Eigenthümer.	Ertrag. Tonnen.
Kirwan	Cantenac	Ph. Godard	35— 40
Château d'Issan	,,	Blanchy, Vve.	50— 70
Lagrange	St. Julien	Graf Duchâtel	120—150
Langoa	,,	Barton	100—120
Giscours	Labarde	J. P. Pescatore	80—100
St. Exupéry	Margaux	Fourcade	25— 30
Boyd-Brown	Cantenac	Lalande	80— 90
Palmer	,,	Emile Pereire	50— 60
La Lagune	Ludon	Piston	30— 40
Desmirail	Margaux	Sipierre	20— 25
Dubignon	,,	Dubignon frères	15— 20
Calon	St. Estèphe	F. Lestapis	120—160
Ferrière	Margaux	Veuve Ferrière	10— 15
Becker	,,	Sznajderski	4— 5

Weißweine.

Premier Cru supérieur.

	Gemeinde.	Eigenthümer.	Ertrag. Tonnen.
Château d'Yquem	Sauternes	de Lur-Saluces	140—180

Premiers Crus.

La Tour blanche	Bommes	Wittwe Focke	45— 55
Peyraguey	,,	,, Lafaurie	60— 80
Vigneau	,,	de Pontac	50— 60
Suduiraut	Preignac	Guilhot frères	100—120
Coutet	Barsac	De Lur-Saluces	100—120
Climenz	,,	Lacosse	50— 60
Bayle	Sauternes	Félix Solar	60— 80
Rieusec	,,	Mayé	20— 30
Rabaut	Bommes	Deyme	15— 25

Die übrigen Crus, obgleich darunter noch vortreffliche Weine und sehr bekannte Namen sind, z. B.: Poujet-Lassalle Château Beychevelle, le Prieuré, St. Emilion, Pontet-Canet, Château Carbonnieux (weiß), Clos de St. Robert (weiß, Barsac) 2c., glauben wir unberücksichtigt lassen zu dürfen und verweisen auf das schon citirte Werk von W. Franck, welches allen Bordeauxweinkäufern unschätzbare Winke giebt. Die Preise der vorzüglichsten Lagen des Medoc stellten sich in den Jahren:

	1858. frcs.	1859. frcs.	1860. frcs.	1861. frcs.	1862. frcs.	
I. Crus: Lafitte, Latour, Margaux	11000	6500	550	6600	4000	per Tonne.
I. ,, Haut Brion	—	—	—	6000	4000	
II. ,, Mouton	7000	5800	550	—	3600	
,, ,, Larose, Léoville, Rauzan	6500	4800	—	4000	3200	
III. ,,	5000	3500	—	3000	2000	
IV. ,,	4000	3000	450	2500	1800	
V. ,,	3500	2600	—	2000	1500	
Bourgeois, bester Lage	3200	2200	350	1850	1200	
,, gewöhnliche	2600	1600	275	1400	1100	
Paysans, gute	2000	1200	200	1100	1000	
,, ordinäre	—	800	200	880	600	
Château d'Yquem	10000	8000	1000	—	—	

Der außerordentliche Unterschied der Preise je nach den Crus und den Jahrgängen geht hieraus deutlich hervor. Von Interesse ist es, den Werth der Weingüter in Medoc kennen zu lernen. Im Jahr 1802 kaufte M. de la Colonilla das Château Margaux für 651,000 Frcs; der Banquier Aguado bezahlte 1836 dafür 1,300,000 Frcs. (es sind c. 250 Morgen pr.). Mouton ward 1853 von Herrn von Rothschild für 1,250,000 Frcs. erkauft; Château Lafitte im Jahr 1803 für 1,200,000 von M. Vandermere; was sein jetziger Besitzer, Scott, dafür bezahlt hat, ist unbekannt; Cos d'Estournel ging 1852 für 1,150,000 Frcs. in den Besitz des Engländers Martyns über; Haut-Brion ward 1824 von Beyermann für 525,000 Frcs. gekauft, 1837 aber in öffentlicher Auction für nur 277,000 Frcs. M. E. Larrieu von Paris zugeschlagen.

Die Ausfuhr an Bordeauxweinen betrug im Jahre 1862 in Hectolitres nach: Rußland 10,801; Schweden u. Norwegen 3578; Dänemark 3612; Zollverein 27,163; Hannover und Mecklenburg 8871; Niederlande 47,892; Belgien 54,471; Hanse-Städte 47,812; Großbritannien 54,479; Insel Mauritius 47,490; Britisch-Indien 11,592; Nordamerika 58,561; Cuba und Portorico 13,063; Brasilien 11,413; Mexico 5301; Venezuela 1556; Peru 7861; Chili 6574; la Plata-Staaten 72,989; Uruguay 35,931; Guadeloupe 6122; Martinique

5825; la Réunion 31,377; Senegambien 3331; Cayenne 978. —

Folgende weise Regeln giebt Shaw zur Beurtheilung und Behandlung der Bordeauxweine: Sofort nach der Ankunft soll der Wein nie geprobt werden, weil er durch die Reise immer leidet. Im Keller soll das Faß so auf die Seite gelegt werden, daß sein Spundloch sich unter Wein befindet; hierdurch vermag keine Luft einzudringen. Häufiges Proben muß unterbleiben. Nach einem Monat Lager kann der Wein abgezogen werden; die Flaschen müssen vollkommen rein sein. Dabei darf das Faß nicht bewegt und geschüttelt werden, sonst wird der Wein leicht wolkig, unflacker. Die Korks müssen stets neu, ohne Fehler sein, und kräftig eingetrieben werden. Als Lack soll nur der beste Flaschenlack verwendet werden, weil der ordinäre seinen unangenehmen Geschmack öfters dem Pfropfen und dem Wein mittheilt. Geht das Abfüllen zu Ende, so muß das Faß sehr behutsam gehoben werden, damit so wenig Trub, als möglich, mit abläuft. Die letztabgezogenen Flaschen werden bei Seite gelegt, ihr Inhalt repräsentirt nicht den des Fasses, sie dürfen daher auch nicht als Proben verwendet werden. Die Flaschen kommen so zu liegen, daß der Kork feucht bleibt; der Keller muß trocken sein. Nicht eher darf der Wein abgefüllt werden, bis er in völlig guter Condition ist; stets ist für diese Arbeit schönes, helles Wetter abzuwarten. Kann auch der Wein, unmittelbar nachdem er auf Flaschen gezogen ist, schon getrunken werden, so vermag seine ganze Qualität doch erst nach einigen Monaten sich zu zeigen; insbesondere gilt dies bei den Hochgewächsen, deren Bouquet und Vollgeschmack öfters ganzer Jahre bis zu seiner vollständigen Entwickelung bedarf. Alle Bordeauxweine veredlen sich besser in Flaschen, als in Fässern; daher kann es kommen, daß, wenn man dieselbe Sorte nachbestellt, sie mit der Flaschenprobe des früher erhaltenen nicht stimmt, worauf Rücksicht genommen werden muß. Alle diese Vorsichtsmaßregeln sind sorgfältig zu beobachten, wenn man

Bordeaux mit Vergnügen trinken will. Aeltere Flaschenweine bilden immer einen mehr oder minder beträchtlichen Niederschlag, je nachdem ihr Jahrgang ein besserer oder geringerer war. Derselbe schadet der Qualität des Weins nicht, wenn man die Flasche mit einem guten Schraubenkorkzieher liegend öffnet ohne sie zu schütteln, den Kork geschickt herauszieht, die Flasche, immer mit der nämlichen Seite nach unten, gegen das Licht hält und langsam in eine andere, reine Flasche abfüllt, bis der Satz, welcher einen schwarzen Fleck auf dem Seitenboden der ersten bildet, sich ihrem Halse nähert. Dann hört man mit dem Nachgießen auf, denn bekanntlich nimmt der Niederschlag in Vermischung mit dem Wein diesem sein Bouquet und macht ihn hart. Man kann auch die volle Flasche vor dem Ueberfüllen 24 Stunden lang aufrecht stehen lassen, wobei das Entkorken leichter ist. Dieses Abgießen (decantage) kann nicht genug anempfohlen werden, denn ein feiner Bordeauxwein verliert allen Werth, wenn er trübe wird und ist dann nicht besser, als ein ganz ordinärer Wein; nur wenn er richtig decantirt worden ist, entwickelt er das eigenthümliche Bouquet, das Mark und die Milde (le moelleux et velouté), welche ihn dem Kenner so werth machen. Niemals sollen die Flaschen unverkorkt stehen; je reicher der Wein, um so leichter verflüchtigen sich seine Bestandtheile. — Ist beim Abziehen in Flaschen der Wein schon trübe gewesen, dann giebt ihm auch das Decantiren seine ganze Qualität nicht wieder. Man prüft ihn daher vorher mit einem Stengelglas in der Dunkelheit gegen das Licht. Scheint er nicht ganz flacker, so muß er mit 8 Eiweiß auf die Barrique geschönt werden; 15 bis 20 Tage darauf, insbesondere bei ständigem Ostwind, wird er dann brillant und zum Abziehen in Flaschen fertig sein.

In England heißt aller Bordeauxwein „Claret". Die Etymologie dieser Benennung ist dunkel. Im Französischen versteht man unter „Clairet" die hellrothen Weine, Bleicharte und Schiller; oder auch einen angemachten Kräuterwein, Würz-

wein; unter „Clarette“ aber einen leichten Weißwein. Beide Bezeichnungen passen nicht auf den dunkelrothen Bordeaux. Daher wollen die Einen den englischen Namen abgeleitet wissen von Clairac, einem Weinhandelsplatz am Lot in der Gascogne, von welchem aus früher viele Weine nach Großbritannien verladen wurden (heute baut Clairac nur Weißweine), die Andern von der Clairette-Traube (welche z. B. den Picardan liefert). Wahrscheinlich stammt er aber weder von beiden, noch von „clair“ hell, sondern es ist der alte Name Claret, französisch auch Claré, als eines künstlichen Würzweins, von den Briten auf das ihn ersetzende Product übertragen worden. So trank man früher, im achtzehnten Jahrhundert, den Bordeauxwein in Deutschland allgemein unter dem Namen „Pontac“ und findet heute noch in Lexiken das Pontac als eine Weingegend Frankreichs bezeichnet; es giebt jedoch keine solche, wohl aber eine Familie de Pontac, welche seit Alters große Weinberge in Medoc (Vigneau, Bommes) besaß.

Der Hauptdistrict des Burgunder-Weinbaus ist das Gebirg der Côte d'or. Hier liefern Romanée Conti, Richebourg, Mont-Rachet, Meursault das denkbar feinste Product; dann kommen Volnay, Pommard, Chablis, Pouilly, Tonnerre, mit ebenfalls ausgezeichneten, wenn auch lange nicht so theuren Weinen, wie die erstgenannten; in letzte Reihe, zum Hausgebrauch, stellen sich die von Auxerre, Epineuil, Maligny, Fontenay. Alle die verschiedenen Lagen aufzuzählen, würde zu weit führen, jede Gemeinde hat deren mehrere von weiterem oder begrenzterem Ruf. Die Eigenthümlichkeiten der Gewächse von jedem einzelnen kleinen Weinberg sind in dessen Umgegend genau bekannt und es wird darnach der Wein geschätzt. Da es selten vorkommt, daß man im Ausland die Feinheiten des Burgunders richtig würdigt, so erlaubt sich der dortige Weinhandel Vieles, was nicht vor dem strengen Richterstuhl der geschäftlichen Solidität bestehen kann. Dahin gehört namentlich das Versetzen der geringeren Weine mit Sprit, um sie dann als

beste Lagen dem Ausland aufzuhängen; es geschieht dies in folgender Weise: Eine große Kufe wird mit Wein gefüllt, demselben ein bestimmtes Maß Sprit zugesetzt, und alsdann abgezogen, so viel nöthig; hier hat man den gewöhnlichen Nuits; dem Rest wird ein zweites Maß Sprit zugesetzt, das giebt Volnay, ein drittes Clos de Vougeot, und ein viertes Romanée; auf diese leichte Weise macht man aus einem Weine deren vier. Wenigstens geschah dies noch vor zwanzig Jahren und der Verfasser hat es aus dem Munde seines Bruders, welcher längere Zeit im Weingeschäft zu Beaune thätig gewesen ist. Hoffentlich hat aber diese Praxis aufgehört. Der Burgunder wird als Handelswaare weniger verlangt, als der Bordeaux, aber immer noch bedeutend mehr, als der Rheinwein. Der Spritzusatz wird ihm daher vielleicht nur noch in dem Falle gegeben, wenn er zu weiterem Transport bestimmt und nicht hinreichend gehaltreich ist. Auch eine Zugabe von Zucker in Syrupform ist weit üblicher, als man glaubt; sie soll die Weine voll und ölig machen, schadet aber ihrer Haltbarkeit; auch in diesem Falle muß dann Sprit helfen. Der unverfälschte Burgunder der guten Lagen ist einer der edelsten Weine der Welt: von brillanter, tiefer Purpurfarbe, einem deliciösen, ganz unnachahmlichen Aroma, schmalzig, voll Körper, außerordentlich mild über die Zunge fließend, von köstlichem Wohlgeschmack, in kleinen Quantitäten dem Körper sehr zuträglich, sonst aber zu schwer, zu sehr ins Blut übergehend. Wäre dies Eine nicht, so müßte der edle Burgunder unbedingt der vollkommenste, der König aller Weine genannt werden. Als solchen haben ihn auch die Dichter besungen; Gleim nennt ihn das Blut der Cythere, und Körner hält ihm den Lobspruch:

Becher, deinen Purpursaft
Schlürf' ich froh hinunter,
Denn des Herzens stolze Kraft
Lodert im Burgunder;

Glüht er nicht mit deutschem Muth
Und mit deutschen Flammen,
Eint er doch des Südens Gluth
Mit dem Ernst zusammen.

Ein einfaches Verfahren, um künstlich gefärbte Rothweine

von den ächten zu unterscheiden, hat neuerdings C. Blume angegeben. Dasselbe beruht auf der Leichtlöslichkeit der künstlich angewandten Farbstoffe der Beeren, Früchte verschiedner Art rc. in Wasser und der Schwerlöslichkeit des ächten rothen Farbestoffs der Rothweine im Wasser, welcher eigentlich nur in einem wasserreichen Weingeist löslich ist. Man taucht nämlich in den zu prüfenden Rothwein ein Stückchen Brotkrume, auch einen vorher ausgewaschenen Schwamm, und läßt dieselben völlig mit dem Wein durch Aufsaugen anfüllen; ist dies geschehen, so legt man dieses mit Rothwein vollgesogene Stück Brotkrume oder Schwamm in Wasser, womit man einen Porzellanteller gefüllt hat. Ist der Rothwein mit künstlichen Farbstoffen gefärbt gewesen, so färbt sich das Wasser sofort röthlich violett, ist der Rothwein hingegen nicht künstlich gefärbt, sondern ist seine Farbe eine natürliche, so tritt erst nach 1/4—1/2 Stunde eine Färbung des Wassers ein, wobei zunächst eine Opalisirung desselben zu bemerken ist.

Am meisten hat die Poeten von jeher begeistert der Champagner, der Poetenwein par excellence. Das sagt auch Amaury de Cazanove in seiner Hymne: Invoque le, Poète, dont la lyre — devient rebelle et ne rend plus de sons! Ce vin inspirateur te versant le delire — fera gaîment pétiller tes chansons! Aller Uebermuth Frankreichs und seines beliebtesten Weines prickelt in den Strophen:

Que le vieillard cherche un reste de vie
Dans le Bordeaux, qui réchauffe les sens,
Pour charmer ses banquets la jeunesse n'envie
Que le Champagne aux flots resplendissants.
  Auprès de lui, qu'est cette liqueur blonde
  Du vieux Falerne au reflet si vermeil?
  Notre Champagne a fait le tour du monde
  A nos drapeaux victorieux pareil;
  Il rit, joyeux, sous la mousse, qui tremble,
  Et semble
  Dans le crystal, un rayon de soleil!

Daß der perlende Schaumwein auch die deutschen Dichter ebenso befeuert, wie seine Landsleute, dafür können zahlreiche Belege gefunden werden; wir führen nur wenige an; zunächst Körner:

Muthig ringet Jugendlust
In Champagners Schäumen,
Wie in frischer Jünglingsbrust
Träume kühn mit Träumen;

Leichtes Blut, verwegnes Herz,
Stolzes Selbstvertrauen,
Froher Sinn bei Leid und Schmerz,
Muthig Vorwärtsschauen.

Das Champagner-Bacchanal von G. W. Fink:

Ha, wie er sprudelt! Ihr rüstigen Zecher
Schlürfet bacchantisch den schäumenden Wein!
Leert bis zum Boden die lustigen Becher,
Lockt Euch die schelmischen Faunen herein!
Trinkt, wie die Griechen, Lyäen zu singen,
Lasset ihm Cymbeln und Flöten erklingen —
Mäßig kann aber ein Bacchus nicht sein.

Der Gipfel ungeheurer Phantasie wird erreicht in dem bekannten:

Wenn das Atlantische Meer
Voller Champagner wär' —
Möcht' ich ein Walfisch sein, schlürfen die Wellen ein,
Trinken mit durstigem Mund, trinken bis auf den Grund,
Ewig nur dich allein, blüh'nder Champagnerwein!

Das Beste hat Moritz Graf Strachwitz gesungen; es soll daher auch ganz hier stehen:

Schlage zum Himmel, Champagnergezisch,
Springe in silbernen Sprudelcascaden,
Schieße in pochenden, bäumenden Fluten,
Fließe in kochenden, schäumenden Gluten,
Aehnlich dem Bronnen der Quellennajaden,
D'rin sich die Glieder der Artemis baden,
Tief in des Ida's Cypressengebüsch.

Forme die Perlen von silbernem Schaum,
Die sich erheben aus siedendem Spiegel,
Die in den spitzigen Trichterpokalen

Funkelnd dem hitzigen Sprudel entstrahlen,
Die aus der Flasche gebrochenem Siegel
Schweben und tanzen auf duftigem Flügel,
Steigen und sinken im goldigen Raum.

Schlagt auf die Becher mit wirbelndem Schlag,
Daß sie erbrausen in rollendem Falle;
Laßt in den duftigen Tiefen des Nasses
Tanzen die lustigen Geister des Fasses,
Laßt sie in spritzendem, stäubendem Falle
Stürzen aus blitzendem Becherkrystalle;
Kurz ist der Jugend moussirender Tag! — —
— — — — — — — — — — — — —

Die gute alte Stadt Reims, mit ihrer herrlichen Cathedrale, worin bekanntlich die französischen Könige gekrönt wurden, ist die Hauptstadt der Champagne, des bekanntesten Weindistrictes der Welt, dessen moussirende Erzeugnisse nach allen Ländern der Erde wandern. Außerdem liegen hier noch die bedeutenden Städte Chalons und Epernay; schwerlich wird es irgendwo Plätze gleicher Größe mit solcher Anhäufung von Reichthum und Wohlstand geben, wie diese sie dem Champagner verdanken; nur das kleine Cognac überflügelt sie noch durch die immensen Einnahmen für seine Destillate. Der Bezirk bildet eine weitgedehnte, vielfach undulirte Ebene, durchschnitten von Hügelzügen, gerade hoch genug, um die vollkommenste Exposition gegen die Sonnenstrahlen zu gestatten; und überall, wohin das Auge sich wenden mag, sind sie bekleidet, übersponnen mit dem tiefen Grün des Rebenlaubes. Der Untergrund des Bodens ist durchschnittlich Kreide, darüber liegt Thonschiefer, auf welchem bekanntlich viele der edelsten Weine wachsen. Der Rebsatz der besseren Weinberge besteht aus den Trauben: Crayon, Goutte d'or auf der Kreide und dem Thon, und aus ihnen wird der vorzüglichste Wein gewonnen; sodann Blanc doré, Petit blanc, Chasselas; die Rothweine haben als Satz: Petit plant doré, Pineau, Perlusot, Meunier, Teinturier ꝛc. Wie sehr man die eigenthümliche Beschaffenheit des Bodens be-

rücksichtigt, beweist die stete Bezeichnung der Lage auf den Etiketten der Champagnerweine, z. B. Bouzy, Mont-Saran, Verzenay etc. Der Thonschieferboden der Krume, hier Cendrière genannt, ist öfters chemisch analysirt und reich an allen nothwendigen mineralischen Bedingungen des Pflanzenwachsthums gefunden worden; nichtsdestoweniger ist wiederholte Düngung nicht zu entbehren, und es ist bekannt, daß durch dieselbe das Product der Weinberge stets mehr oder weniger alterirt wird.

Zur Darstellung guter Weine bedarf es guter Trauben, und da zur Zeit der Lese von den hauptsächlichsten Aufkäufern immer ein gemeinsamer Preis verabredet wird, so stehen sich alle hinsichtlich der Lieferung gleich; keiner hat einen Vortheil, nur, daß die großen Häuser natürlich mehr kaufen, als die kleinen. Viele Champagnerfabrikanten haben auch eigene Weinberge, aber kein Einziger so viel, um nur den zehnten Theil seines Bedarfs daraus zu ziehen. In guten Jahren bilden dieselben aber immerhin eine vortreffliche Basis für ihre Cuvées, so heißt man die Weinmischungen, aus denen der Champagner dargestellt wird, wie wir gleich sehen werden; aber in schlechten oder nur mittelmäßigen Jahrgängen ist ihr Product rein unverkäuflich und muß eben verwerthet werden, wie es angeht. Hier ist zugleich der Irrthum zu berichtigen, als seien die trockenen Weine der Champagne stets sauer und von geringer Güte; dies ist blos in schlechten Jahrgängen der Fall, in guten gehört der nicht moussirende Wein der Champagne theilweise zu den Hochgewächsen; was seiner größeren Verbreitung in dieser Gestalt gewöhnlich entgegensteht, ist sein bedeutender Alkoholgehalt. Lese und Kelterung geschehen in der Champagne so rasch, wie nur möglich. Die ersten drei Kelterdrücke liefern das feinste Product, die „Blume“ (la fleur du Sillery z. B.), welches apart für sich verbraucht zu werden pflegt. Nur sehr wenige Häuser setzen ihre Cuvées blos aus solchem Vorlauf zusammen, welcher im Ganzen kaum drei Fünftheile des Traubensaftes beträgt. Der Most vom vierten, fünften und sechsten Kelterdruck

kommt jeder für sich in besondere Kufen, und nicht selten wird der vierte und fünfte Ablauf als Basis der Cuvée genommen, wobei aber der Wein immer eine röthliche Färbung bekommt, Folge der sehr starken Auspressung der Trester. Auch der sechste Ablauf wird manchmal dazu genommen, aber schon ohne ihn verursachen der vierte und fünfte häufig jenen harten Geschmack, strengen Duft und eine empfindliche Bitterkeit, welche man im Land „goût de taille“ (Kämmseln) zu nennen pflegt. Eigenthümlicher Weise werden aber gerade solche Weine, mit Cognac verstärkt, häufig, namentlich in England, den besseren vorgezogen; eine Geschmacksverdorbenheit, die man blos davon herleiten kann, daß die Briten eben durchweg nur an starke, harte, spritreiche Getränke gewohnt sind. In neuerer Zeit aber verschwinden derlei Weine doch immer mehr und mit ihnen jene, ihrer Zeit sehr geschätzten Marken, wie „Oeil de Perdrix“, deren bräunliche Färbung stets ein untrügliches Zeichen untergeordneten Products war. Je lichter gegenwärtig ein Champagner, um so beliebter ist er bei Allen, die da wissen, was ein guter, unverfälschter Wein ist. Doch muß hier bemerkt werden, daß in recht heißen Jahren die Schale und das Häutchen der Trauben öfters so überreif werden, daß sie dem Saft ihren Farbstoff mittheilen, besonders wenn es vor der Lese geregnet hat, wodurch die Schalen weich werden.

Der Most bleibt 15 bis 20 Stunden in den Gährungskufen, in die er aus der Kelter gelaufen ist, und setzt darin seine groben Niederschläge ab. Alsdann wird er in Fässer übergefüllt. Diese werden in große, luftige Magazine gebracht, welche meist nach Norden gelegen sind, und die Spunde nur lose aufgesetzt, damit die Kohlensäure der ersten Gährung bequem entweichen kann. Nunmehr erscheint der Wein federweiß; sobald Frost eintritt, wird er aber klar; alsdann wird er abgezogen, und gleich darauf werden die Operationen des Verstechens und der weiteren Verarbeitung vorgenommen.

Das Verstechen (coupage) oder Verschneiden ist die

Mischung verschiedener Moste mit einander. Es geschieht in sehr großen offenen Kufen, und die Operation verlangt von Seiten des Fabrikanten die größte Sorgfalt, Kenntniß, Erfahrung und einen durchaus geübten Gaumen; denn von ihrem Ausfall hängt großentheils der Charakter der Cuvées ab. Je genauer verstochen, um so besser „baut" der Wein, d. h. um so gleichmäßiger, harmonischer wird das Product. Es ist noch gar nicht lange her, daß man glaubte, man könne den Champagner nur von den Trauben bestimmter Weinberge machen; daher auch unzweifelhaft die früheren Marken: Vin d'Ay; Vin de Sillery; de Bouzy; de Verzy u. s. w. Gegenwärtig aber werden die Champagner der ersten Häuser aus verschiedenen mit einander vermischten Gewächsen gefertigt; denn die Erfahrung hat gelehrt, daß auf diese Weise die Qualität nicht allein viel besser wird, als von einem einzigen Gewächs, sondern der Wein wird dadurch auch dauerhafter und nicht mehr so häufig Krankheiten unterworfen, wie früher. Nachstehend sind der Praxis entnommene Beispiele der Zusammensetzung von Cuvées zu je 50 Oxhoft (à 3 Eimer) oder 1200 Dutzend Flaschen aus den feinen Jahrgängen 1857 und 1858 mitgetheilt:

1) Blaue	Trauben	von	Verzenay	16	Oxhoft.
"	"	"	Ay	16	"
Weiße	"	"	Cramant und Avize	18	"
				50	"

Oder:

2) Blaue	Trauben	aus	Bouzy	16	"
"	"	"	Pierry	16	"
Weiße	"	"	Cramant und Avize	18	"
				50	"

Oder 3) mit besonders feinem Erfolg:

Schwarze	Trauben	von	Verzenay	5	Oxhoft.
"	"	"	Bouzy	5	"
"	"	"	Chigny	$2^1/_2$	"

Schwarze Trauben von	Ay	5 Oxhoft.
„ „ „	Champillon	$2^1/_2$ „
„ „ „	Pierry	5 „
„ „ „	Vertus	5 „
Weiße „ „	Cramant und Avize	10 „
„ „ „	Mesnil	5 „
„ „ „	Chouilly	$2^1/_2$ „
„ „ „	Crayons de St. Martin	$2^1/_2$ „
		50 Oxhoft.

Schwarze oder blaue Trauben liefern gewöhnlich ungefähr zwei Drittel des Mostes, sie sollen Stärke, Körper, die weißen aber Reichthum, Wohlgeschmack und Bouquet geben; auf diese Weise coupirt, bietet die Cuvée schon eine Bürgschaft dafür, daß ein guter Champagner daraus wird.

Kurze Zeit nach dem Verstechen wird jedes Faß „geschäumt" oder geschönt, und nach ungefähr 14 Tagen der Wein, wenn er klar ist, sehr sorgfältig in ein frisches Faß abgefüllt, wobei man die größte Behutsamkeit anzuwenden hat, damit auch nicht eine Flocke Hefe mit übergeht.

Es gehört Thätigkeit für den Champagnerfabrikanten dazu, sich das richtige Material rechtzeitig zu verschaffen. Die Weinlese beginnt bei günstiger Witterung schon etwa in der Mitte des September, gewöhnlich aber nicht vor dem 10. October. Dann ist es Zeit, sich zu rühren. Wie die Biene von Blume zu Blume, so muß der Mostkäufer von Weinberg zu Weinberg flattern, die Trauben prüfen, mit einander vergleichen und nach jeder Richtung streben, es den Concurrenten in der vorzüglichen Zusammenstellung der Cuvées zuvorzuthun. Wer da mitten im Weinland selber wohnt, persönlich mit den Winzern bekannt ist, weiß, wie und was dieselben cultiviren, der ist natürlich besser daran, als der Weinhändler aus der ferneren Stadt. Um ein Oxhoft Wein zu produciren bedarf es etwa 760 bis 960 Pfund Trauben, je nach der Saftmenge der drei ersten Kelterdrücke. In Verzenay, Bouzy, Ambonnay und anderen Orten des Ge-

birgs wird nach caques (Tonnen) verkauft, die je $5^1/_2$ bis $6^1/_2$ Oxhoft Most fassen. Die Versuchung, die Quantität auf Kosten der Qualität zu vermehren, liegt hier näher, als irgendwo; nicht wenige Weinberge, früher wegen ihrer ausgezeichneten Producte berühmt, sind dadurch so in Mißcredit gekommen, daß verschiedene Häuser auch nicht eine Traube davon in ihren Keller lassen.

Nach dieser kurzen Abschweifung kehren wir zu unserem Wein zurück. Er liegt in frischen Fässern in unterirdischen Magazinen oder Kellern, ruhig bis zum Monat März, in welchem dann die wichtige Operation des Abziehens auf Flaschen beginnt. Sie muß deshalb mit solcher besonderen Sorgfalt vorgenommen werden, weil zweierlei damit erreicht werden soll: erstens, daß der Wein moussire; und zweitens: daß er dies nicht so stark thue, um die Flaschen zu sprengen, deren Glasstärke und Form übrigens Jedermann bekannt ist. Dabei zieht der Fabrikant stets das Saccharometer als untrügliches Werkzeug zur Bestimmung des Zuckergehalts im Weine zu Rath; zeigt dasselbe z. B. nur 9 Grad, so werden 4 bis 5 Grad „Liqueur", d. i. einfach in dem gleichen Wein aufgelöster weißer Kandiszucker, zugefügt, und so der Zuckergehalt auf 13 bis 14 Grad gebracht, wodurch die schönste Mousse erzeugt wird. (Das zur Prüfung bei der Champagnerfabrikation gebräuchliche Saccharometer besonderer Construction heißt Gleuko-Oenometer oder Weinzuckermesser.) Der fertige Champagner soll auf die Flasche enthalten 16 bis 18 Gramme Zucker und 11 bis 12 Volumprocente Alkohol. Einige Firmen haben ein constantes Lager starker alter Weine in Fässern, einzig zu dem Zweck des Zusatzes zu jungen Weinen, um deren Effervescenz zu mildern, wenn sie auf Flaschen gebracht werden. Auf solche Weise wird der Anschein des Alters bewirkt, und Wein, welcher ohne diese Manipulation noch nicht zur Versendung reif sein würde, gelangt solchergestalt schon dazu, bevor er ein Jahr alt ist. Wird dergestalt die Heftigkeit der Gährung und Kohlensäureentwicklung

gemildert, so erfolgt auch weniger Flaschenbruch. Da bei der sorgfältigsten Herstellung doch niemals eine Flasche gerade so ausfällt, wie die andere, so hat man eine eigene Druckpumpe oder besondere Manometer zum Messen des Schaums, um die Flaschen zu probiren, wie man Dampfkessel prüft; aber selbst diese Vornahme verschafft keine absolute Sicherheit, denn es ist vorgekommen, daß Flaschen einen ungeheueren Druck aushielten und dennoch aus irgend unbekannten Ursachen platzten. Daher müssen solche nur von gutem Glas gekauft und darf dabei nicht auf den Preis gesehen werden, weil sehr leicht ein kleiner Unterschied in der Güte schon eine Vermehrung des Bruchs um 20 Procent veranlassen kann. Der Gebrauch des Saccharometer, das geschickte Verstechen der verschiedenen Gewächse und die größere Erfahrung haben es übrigens dahin gebracht, den Flaschenbruch, dieses Hauptrisiko bei der Champagnerfabrikation, wesentlich zu verringern. In früheren Zeiten war dies anders, damals stieg der Bruch oft zu 60 bis 70 Procent, besonders bei recht heißem Wetter, und in den Champagnerkellern knallte es, wie in einer Völkerschlacht. In Jahren, die den Zuckergehalt der Trauben wesentlich fördern, ist es besonders rathsam, die jungen Weine recht tief und kühl zu lagern, wozu ein Vorrath an Eis stets bei der Hand sein muß; viele Keller sind mit großen Eishäusern verbunden. Gegenwärtig beträgt der Flaschenbruch durchschnittlich niemals mehr als 6 bis 10 Procent. Wird gewünscht, daß sich die Mousse recht schnell entwickele, so werden die Flaschen in oberirdische Magazine gelagert und hier aufgesetzt. Gewöhnlich bildet ein solcher Raum zur Entwickelung der Gährung in den Flaschen eine Halle mit einer durchschnittlichen Temperatur von 15—18 Grad R., wird dieselbe niedriger, so muß geheizt werden. Das Füllen der Flaschen mit dem liquorirten Wein geht in folgender Weise vor sich: Ein Arbeiter füllt mittelst eines doppelten Krahns am Fasse ohne Unterbrechung; ein zweiter korkt die Flasche mit Hülfe der Korkmaschine; ein dritter legt Bindfaden und Eisendraht um den

Kork und Flaschenhals, oder „agraffirt“; unter „Agraffe“ versteht man jenes kreuzweise eingekerbte Rundstückchen Weißblech, welches man dem Kork als Schutzkäppchen aufsetzt; ein vierter endlich schichtet die fertigen Flaschen in dem Gährmagazin. Das letztere ist bemerkenswerth. Die Flaschen werden nämlich inmitten des Locals, frei, ohne Lehne oder Gestell, so aufeinander gebaut, daß jede Flasche mit dem Hals zwischen den Bäuchen zweier anderen, aber auf einer darunter geschobenen Latte ruht; die äußersten Flaschen werden durch hölzerne Prismen, sogenannte „Schließen“, gehalten. Ein solcher Satz wird mauerfest und doch kann man jede Flasche beliebig herausnehmen und ohne Störung wieder an ihren Platz bringen.

In dem Gährmagazin liegt der Wein nicht lange, dann beginnt er zu „arbeiten.“ Zuerst giebt sich dies dem Gehör kund durch ein dumpfes Kollern in den Flaschen; bald aber energischer, es knallt wie mit Revolvern und die Glasstücke fliegen durch die Luft, wie Granaten. Wer um diese Zeit die Flaschenreihen passiren muß, trägt daher eine Drahtmaske. Unglücksfälle, namentlich Verlust eines Auges, kommen nichtsdestoweniger oft genug vor. Der Inhalt der zersprengten Flaschen fließt in einem Canal von behauenen Steinen ab, und wird aufgefangen zur weiteren Verwendung; Magazine und Keller sind stets glatt mit Platten belegt. Mag auch der Keller noch so gut, tief und richtig ventilirt sein, so bringt doch eine Veränderung der äußeren Atmosphäre stets eine fühlbare Wirkung hervor; am größten ist der Flaschenbruch im Frühjahr, wenn die Reben knospen, und im Herbst, wenn die Trauben reifen. Man beobachtet dies auch bei anderem Wein: „Wenn die Reben wieder blühen, reget sich der Most im Fasse“ — und hat diese Erscheinung einer Sympathie zwischen dem Wein und dem Rebstock zuschreiben wollen; doch dies ist nichts, wie eine hübsche Fabel; die Ursache liegt in den Verhältnissen der Temperatur und der Feuchtigkeit der Luft. Manche Flaschen zerspringen so gänzlich, daß ihr ganzer Inhalt abläuft; andere springen blos und behalten einen Theil ihres

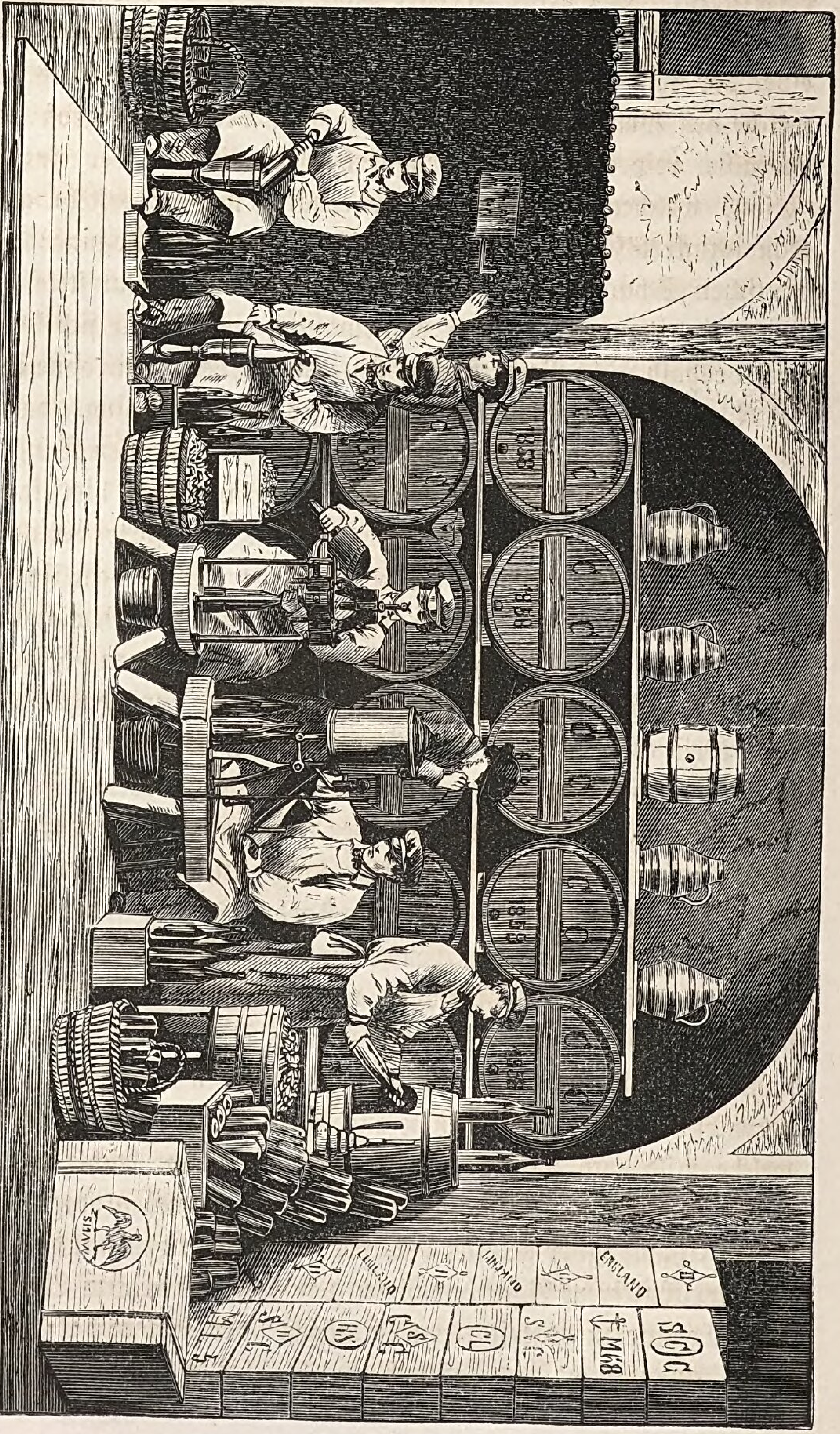
Weines, welcher sauer, wenn er nicht entfernt wird; wo dies nicht angeht, werden die Flaschen mit Kübeln voll ganz kalten Wassers begossen, um allen in den zerbrochenen Flaschen etwa gebliebenen Wein wegzuwaschen. Würde dies verabsäumt, und Boden, Canäle ꝛc. nicht stets vollkommen rein erhalten, so würde bald Gährung eintreten, und der Keller sich mit Kohlensäure und Fäulniß füllen. Der im März in Flaschen gebrachte Wein von der vorigen Lese erlangt bei guter Bereitung die vollständige Entwicklung seiner Mousse gegen Ende October; alsdann wird jede Flasche der Cuvée untersucht, ob kein leerer Raum darin ist; im Fall wird aus andern Flaschen nachgefüllt. Es ist gebräuchlich, sämmtliche Flaschen je einer Cuvée, also 1200 bis 1600, zusammenzusetzen, so daß sie eine gesonderte Mauer für sich bilden. Die gesammten Flaschen werden alsdann in einen anderen Keller gebracht und hier in anderer Weise aufgeschichtet; ehe dies jedoch geschieht, wird jede Flasche umgekehrt und geschüttelt, so daß der Niederschlag, welcher sich auf der tiefsten Stelle gesammelt hat, gänzlich aufgerührt wird. Alsdann bleiben sie unberührt, ausgenommen durch eigenen Bruch, liegen, bis ein Weinhändler von Reims, Epernay, Mareuil, Chalons ꝛc. sie kauft, um nunmehr seine Operationen damit vorzunehmen. Sie werden dann in rohem Zustand (vin brût) versendet; und wer je den klar perlenden Champagner mit Vergnügen vor sich im Glase blinken sah, würde es für unmöglich halten, daß jener trübe Saft ohne Geschmack sich in diesen jemals verwandeln könnte. Dazu sind aber verschiedene neue Manipulationen nothwendig.

Wie groß auch die abzusetzende Quantität sein möge, so wird dieselbe von den Freihaufen weggenommen; jede einzelne Flasche wird tüchtig geschüttelt, damit der Niederschlag sich gleichmäßig in ihr vertheile, und alsdann in ein Gestell von Brettern mit eingebohrten Löchern so eingesetzt, daß sie, mit dem Halse haftend, in einem Winkel von 45 Grad, die Mündung gegen den Boden, steht. Man nennt dies „auf die Spitze stellen“ (placer au point). Nach einigen Tagen befindet sich der

Niederschlag in der Schulter der Flasche; durch einen eigenthümlichen scharfen Ruck wird er dann dem Pfropfen näher gebracht; dies „Rütteln“ geschieht täglich bei jeder Flasche etwa drei Wochen lang und dauert, bis die letztere gerade auf dem Kopf steht. Untersucht man sie jetzt gegen das Licht, so wird man finden, daß der Wein vollkommen hell und brillant geworden ist und der gesammte Niederschlag sich auf dem Boden des Korks befindet. Diesen nunmehr zu entfernen mit so wenig Verlust als möglich und ohne Beeinträchtigung der Güte des Weins, ist die nächste Aufgabe. Sie erfordert Geschicklichkeit, Uebung und eine sichere Hand. Man nennt sie das Degorgiren (Entkehlen, Enthalsen).

Der Degorgeur hat eines der wichtigsten Aemter bei der Champagnerfabrikation über sich; er steht, angethan mit ledernen Stulpen und starker Schürze, vor einem wagerechten Kübel und hat vor sich ein senkrechtes, etwas gegen sich geneigtes Faß mit einer etwa 18 Zoll im Durchmesser haltenden Spundöffnung in der Mitte, welche erleuchtet ist. Er nimmt die Flasche vorsichtig, den Hals nach unten, löst den Draht mittelst eines Hakens und dreht langsam mit einer gezahnten Zange (homard, Hummer, genannt) den Kork heraus, bis er von selber mit starkem Knall in das hohle Faß springt; mit dem herausfliegenden Wein wird der Hefensatz ausgeworfen, worauf der Arbeiter den Hals abwischt und rasch mit einem gewöhnlichen Pfropfen wieder verkorkt. Ist der Degorgeur geschickt, so dürfen bei der Operation höchstens 6 bis 7 Procent Wein verloren gehen; dieser, der „Spahnwein“, wird zwar aufgesammelt, dient aber nur zur Bereitung von Cognac oder Essig. Häufig springen die Flaschen beim Degorgiren in der Hand, weshalb die Arbeit auch eine gefährliche ist und besonders gut bezahlt wird. Die vorläufig gestöpselte Flasche übernimmt von dem Degorgeur der Vidangeur (familiär auch Chopineur, Schoppenstecher genannt), welcher bis zu einem Drittel davon abgießt; auch dieser Abguß, der „Zuvielwein“, ist nur als Zusatz bei gährendem Most zu

verwenden. Der dritte Arbeiter heißt „Opéreur“ und sein Geschäft das „Dosiren“; er setzt nämlich mit einem Blechmaß aus einer vor ihm stehenden Zinkwanne die Dosis des Liqueurs zu, welche der Wein erhält, und welche sehr verschieden groß ist. In allen respectablen Champagnerhäusern ist dies der einzige Zusatz, welchen der Champagner erhält, und er besteht aus Kandiszuckerlösung in Wein, zuweilen mit etwas Cognac; die deutschen Schaumweine haben auf 200 Litres Liqueur stets 10 Litres Sprit zugesetzt. Der Liqueurzusatz an und für sich kann aber deshalb nicht Verfälschung genannt werden, weil ohne ihn der Wein kein Champagner wäre. Es kann allerdings darin zu viel und zu wenig gethan werden; aber wie in allen Dingen die richtige Mitte schwer zu finden ist, so kann auch hier keine bestimmte Regel gegeben werden; die eine Weinsorte verlangt mehr, die andere weniger; dieser Fall tritt ein bei dem Unterschied von guten und schlechten Jahrgängen u. s. w. Gewöhnlich genügen 12 oder 13 Procent, doch setzen verschiedene Häuser auch 15, 16 und sogar noch mehr zu. Wenn daher der rohe Wein (vin brût) ganz der nämliche ist, so rühren die verschiedenen Eigenschaften der Champagner verschiedener Fabrikanten nur von dem Liqueur und der Art seiner Anwendung her. Einige haben ihn vollkommen klar und rein, mit einem ganz schwachen Zusatz von Cognac oder Farbe; Andere setzen mehr Cognac und Farbe zu, um dem Wein den Anschein von Körper oder diverse Farbenschattirungen zu geben; wieder Andere verbessern ihren Liqueur durch Abkochen u. s. w. Alle Liqueure, namentlich die farbigen, sprithaltigen, werden mit den Jahren bedeutend besser, weshalb man auch viel auf alte Liqueure hält, welche mild und weich geworden sind und nicht leicht in den Flaschen absetzen. Wer übrigens irgend eine Weinzunge und öfters Champagner gekostet hat, der wird sofort den mit gefärbtem, sprithaltigem Liqueur dosirten von dem mit reinem Liqueur ohne Cognac zu unterscheiden vermögen; der letztere hat einen ganz reinen, nicht gut definirbaren Geschmack und ein feines



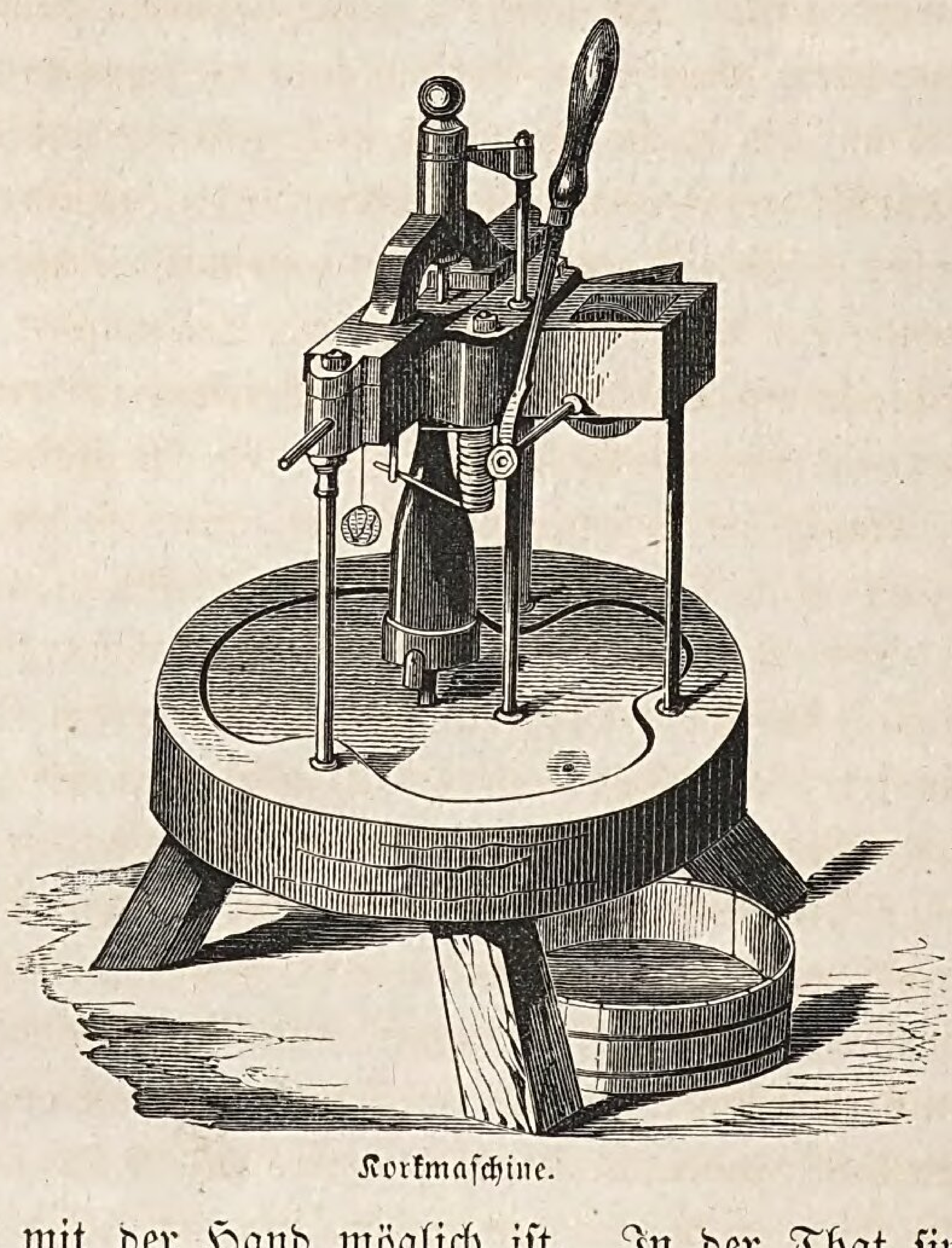
Die Champagnerarbeit im Keller.

Bouquet, während der erstere eine gewisse Härte des Aroms und Gaumeneindrucks besitzt und häufig, wenn er längere Zeit in Flaschen gewesen, seine Brillanz verliert. Das Dosiren erfordert Uebung, weil beim Eingießen der Wein so leicht emporschäumt. Von dem Opéreur übernimmt die Flasche der Récouleur, welcher sie mit undosirtem, aber klarem, moussirendem Wein zur Genüge nachfüllt, wenn dies nicht schon durch den Liqueur erreicht worden ist. Der fünfte Arbeiter ist der Boucheur oder Korker; er preßt mittelst der Korkmaschine die schon präparirten Korke bis auf ein bestimmtes Maß in den Flaschenhals. Der sechste Mann, der Ficeleur oder Schnurbinder, schnürt mittelst einer kleinen Maschine den Kork kreuzweise mit Bindfaden fest; der siebente, der Ficeleur au fil de fer, Drahtbinder, legt in gleicher Weise den Draht zu mehrerer Befestigung darum; der achte überzieht Kork und Hals mit Staniol oder Pech; der neunte klebt der Flasche die Etikette auf, und der zehnte wickelt dieselbe, als ganz fertig, in Papier. Zu den letzten drei Arbeiten nimmt man gewöhnlich Weiber. Eine derartige Arbeitergesellschaft macht täglich 1400 bis 1600 Flaschen fix und fertig.

Ein jedes Champagnerhaus hat seinen eigenen „Brand“ oder seine „Marke.“ Die Korke für die Kellerbehandlung des Weins zur Reife und zum Verkauf aus erster Hand sind von geringerer Qualität und billiger, als die zum fertigen Wein genommenen; jene erhalten manchmal auch den Brand des Producenten oder ersten Käufers, gewöhnlich aber zieht auch darauf der eigentliche Fabrikant seine besondere Marke vor. Ehe er versendet wird, nach der zweiten Korkung, hält man gern den Wein noch ein paar Wochen auf Lager, um jede Flasche nochmals auf die leichteste Spur von Hefentrübung zu untersuchen. Den Brand der Korke bewirkt man durch leichtes Andrücken derselben gegen das glühende Brandzeicheneisen. Mit nur ganz wenigen Ausnahmen ist jedes Handelshaus der Champagne bereit, jeden Brand auf den Kork zu bringen, welcher gewünscht wird, aber nur niemals denjenigen einer anderen Firma. Die

deutsche Schaumweinfabrikation ist bekanntlich nicht so difficil. Beim Verpacken in Körbe oder Kisten wählen die Versender gewöhnlich auch ihre Marke zum Zeichnen derselben.

Der Weinverlust durch den Kork ist gegenwärtig viel geringer, als er früher war; die Ursache liegt nicht nur in der Anwendung von besseren und größeren Pfropfen, sondern auch in der Korkmaschine, welche sie weit tiefer und dichter eintreibt,



Korkmaschine.

als dies mit der Hand möglich ist. In der That sind jetzt manchmal die Korke so gewaltig eingetrieben, daß der Pfropfenzieher angewendet werden muß; freilich wird dadurch gerade ein Reiz des Champagners beseitigt, das Knallen, welches, man mag sagen was man will, nicht wenig dazu beigetragen hat, den Wein beliebt zu machen, indem es die Gesellschaft elektrisirte — aber die gute Erhaltung des Weins steht doch immer an erster Stelle. Uebrigens ist es in guten Cirkeln ja längst nicht mehr Sitte,

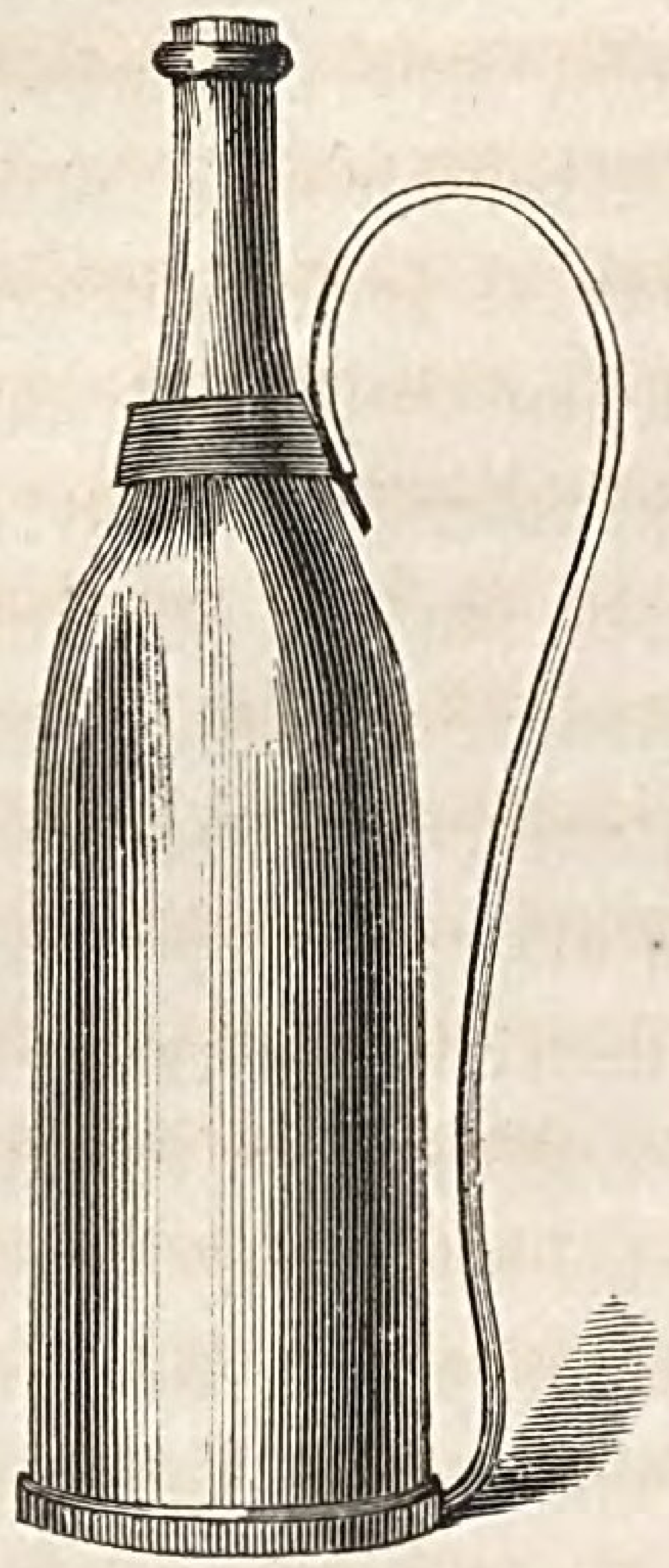
den Pfropfen springen zu lassen, theils der möglichen Beschädigungen und der Furcht der Damen wegen, theils um nicht den Anschein zu geben, als wolle man mit Champagner renommiren. In engeren Kreisen mag der fröhliche Knall sein Recht behalten. Ueber den Kork wird jetzt ziemlich allgemein Gold- oder Silberfolie gelegt; sie hat weiter keinen Zweck, wie den des Aufputzes; Luft hält sie nicht ab, wenn es der Kork nicht thut. Der Pechhut, welchen manche alte Firmen noch hartnäckig beibehalten, schützt etwas den letzteren; doch ist er stets unangenehm für die Hand — auch für Auge und Geschmack, wenn ein Stück Pech ins Glas fällt — besonders bei heißem Wetter; die Lederkappen schützen nicht gehörig dagegen. Ist der Champagner gut verkorkt und ficelirt, dann bedarf er keiner weiteren Schutzmittel.

Früher kamen Krankheiten des Champagners ziemlich häufig vor, besonders das Langwerden mit Verlust der Klarheit und Brillanz; heutzutage findet man dies Uebel nur noch sehr selten. Man schrieb es dem Gebrauch zu, ehemals den Champagner nur aus einem und demselben Gewächs zu fertigen, während für seine Fabrikation doch das nämliche Gesetz gelten soll, das in der ganzen organischen Welt die Degeneration der Species predigt, die niemals durch neuen Saft und Samen aufgefrischt wird. Wahrscheinlich ist es auch Folge der größeren Kenntniß durch die Erfahrung, daß heutzutage das einmalige Degorgiren genügt, während dasselbe früher dreimal stattfinden mußte. Die Gewalt, mit welcher das im Wein sich entwickelnde Kohlensäuregas fortwährend gegen den Pfropf drängt, lehrt, wie nothwendig es ist, die Flaschen nicht stehend, sondern stets auf der Seite liegend aufzubewahren; denn alsdann bleibt der Kork immer feucht und geschwollen, während er im Gegentheil eintrocknet, sich zusammenzieht, so daß Gas und Wein entweichen; man sagt in diesem Falle: die Flasche hat Nebenluft. Wenn übrigens der Wein an und für sich gut und körperreich ist, so verliert er durch diesen Fehler zwar an seiner Mousse, aber nichts an seinem Wohlgeschmack und wenn auch die Flasche mehrere Wochen

lang nur halb voll gewesen wäre. Es ist auch ein sehr verbreiteter Irrthum, daß der Champagner verderbe, wenn man ihn nicht trinke, sobald einmal die Flasche geöffnet sei. Korkt man wieder tüchtig zu und kehrt die Flasche um, die Mündung nach unten, so hält er sich lange Zeit vollkommen gut, auch wenn ein paar Gläser voll daraus genommen sind. Allerdings wird beim nächsten Oeffnen der Pfropf nicht mehr oder nur schwach springen. Was die Charakteristik des Champagners als Wein betrifft, so braucht darüber wohl kein Wort verloren zu werden. Aechter, guter Champagner ist unbestreitbar der Beherrscher aller Weine; mit seinem Wohlgeschmack, seinem köstlichen Parfüm, seiner raschen Wirkung auf Geist und Gemüth kann sich kein anderer Wein vergleichen. Leider aber besitzt auch der ächteste Champagner keineswegs immer alle die Eigenschaften, die er haben könnte und sollte. Zuerst geräth er vollkommen nur nach einer jener Weinlesen, wie sie gar selten sich einstellen — in dem ganzen Zeitraum von 1845 bis 1857 war z. B. keine einzige! — und sodann muß er wenigstens fünf Jahre alt sein; in diesem Zeitraum verdoppelt sich zum mindesten seine Qualität. Zwar ist gegenwärtig der junge Wein beliebter, man wirft dem älteren vor, er verlöre; allein dies ist nur der Fall, wenn er allzu alt wird. Der gemüthliche Trinker will „Schaum" auf dem Glase und ist dann zufrieden; ein solcher darf allerdings alten Champagner nicht wählen, weil derselbe mit den Jahren immer mehr an seiner Effervescenz verliert. Daher trinkt man ihn für gewöhnlich am besten 2 oder 3 Jahre alt, es sei denn aus Jahrgängen wie: 1834, 1846, 1857, 1858, 1861 oder 1862; von solchen ist es gerathen, ihn ruhig 5 bis 6 Jahre auf Flaschen zu lassen und dann erst in Gebrauch zu nehmen. Wer etwas davon versteht, der wird ein solches edles Getränk mit seinem stehenden, rahmigen Schaum zu würdigen wissen. Es gehören aber gute, kühle Keller zu solcher Aufbewahrung, wie man sie nicht allenthalben trifft. Champagner soll aber nicht blos kühl, sondern kalt gehalten, muß daher, wenn auf andere Weise die

Temperatur nicht zu erniedrigen ist, auf Eis gelegt werden. Im warmen Raum ist auch im Winter die Kühle sehr angenehm; bleibt aber die Flasche in dem Eiskühler, bis der Wein die nämliche Temperatur bekommt, wie das Eis selber — so schadet man damit der Feinheit des Champagners, dessen Geschmack und Blume dadurch „absterben", wie die Weinhändler sagen. Zehn Minuten lang im Eise gedreht, ist genügend, um den Zustand hervorzubringen, welchen die Franzosen „Frappé" nennen; es ist ganz falsch, wenn man in Deutschland glaubt, dies bezeichne die Kühlung bis zur Bildung von Eiskristallen; in letzterem Falle ist der Wein entschieden verschlechtert, man trinkt gefrorenes Wasser mit dazwischengemischtem concentrirten Wein; der eigentliche Geschmack des Champagners geht dabei verloren. Kein Kühlen hat übrigens die Wirkung des kalten mit Eis versehenen Kellers; wenn der Champagner nach längerem Lager direct aus solchem getrunken wird, schmeckt er besser, als auf jede andere Weise. In Frankreich ist es sehr üblich, Stücke Eis in den Wein zu werfen, oder den Champagner in hohe Stutzgläser einzuschenken, welche halb mit geraspeltem Eis gefüllt sind. Man erhält dadurch ein höchst angenehmes Kühlgetränk in heißer Sommerszeit, aber dazu ist jeder Champagner gut genug, die Qualität läßt sich in dieser Mischung nicht mehr würdigen. Uebrigens wird schon die Wärme der Hand beim Einschenken einem guten Champagner schädlich, es ist daher wohlgethan, sich des bekannten Flaschenhalters oder Schenkgriffs zu bedienen. (Abbildung auf der folgenden Seite.)

Früher hieß aller Champagner „Sillery" von dem berühmten Dorfe dieses Namens, das am Fuße der vorzugsweise „la Montagne" genannten Hügelreihen ganz nahe bei Reims liegt. Die daselbst befindlichen Weinberge, nicht mehr als ungefähr 150 bis 160 Morgen, ergeben ein vorzügliches Product, da sie höchst sorgsam cultivirt werden. Außerdem giebt es keine prachtvolleren Keller, als diejenigen von Schloß Sillery, das ein Marschall d'Estrées (der Vater der schönen Gabriele, der



Champagnerflaschenhalter.

Geliebten Heinrich's IV.) erbaut hat; zur Fabrikation werden neben dem eigenen Erzeugniß noch die besten Trauben der Nachbarschaft verwendet. Das Schloß Sillery spielt eine Rolle in der französischen Geschichte; von jeher war es im Besitze berühmter Familien: des Kanzlers von Sillery, der Estrées, der Marquise de Genlis, der Herzogin von Valence und des Marschalls Gérard. Es war eine der größten und reichsten Domänen Frankreichs. Noch im Jahre 1789 konnte man das mit Recht sagen, was la Fontaine von einer der Gottheiten seiner Zeit sagte:

Qui dit Sillery, dit tout:
Peu de gens en leur estime
Lui refusent le haut bout.

Zu jener Zeit wohnte noch Frau von Genlis, die Marquise de Sillery, auf ihrem Gute und vollendete daselbst die Erziehung der Kinder des Herzogs von Orleans. Unter dem ersten Kaiserreich wurden die das Marquisat bildenden Güter, soweit sie nicht von den Folgen der Emigration betroffen worden waren, dem Herzog von Valence zurückgegeben. Wahrscheinlich auf Grund seines Namens plünderten im Jahre 1814 die Russen das Schloß Sillery und brannten es nieder. Frau von Valence, geborne de Genlis, die es behalten hatte, überließ das Gut ihrem Schwiegersohn, dem Marschall Gérard, der, im Einverständniß mit ihr, die weitläufigen, abgelegenen Höfe und Grundstücke verkaufte, und endlich auch das Stammgut an seine Agenten, sogenannte Hofmetzger oder Güterschlächter, abtrat, die davon wieder Parcellen an die benachbarten Bauern und Gutsbesitzer verkauften ohne alle Rücksicht und Calculation. Einer von die-

sen Speculanten blieb endlich im Besitz des Restes; installirte sich als Herr und Gebieter neben den Ruinen des Schlosses, dessen Quadern er bis auf die Grundmauern verkaufte, der die schönsten Bäume niederschlug und das Gut in einen unglaublichen Zustand der Vernachlässigung brachte, bis es ihm seine Gläubiger im Jahre 1850 abnahmen. Von ihnen erstand es in öffentlicher Auction am 16. October 1850 das berühmte Champagnerhaus Jacquesson et fils, in dessen Besitz es noch heute ist, und das seither wiederum den Namen „Sillery" auf den Etiketten seiner Producte zu Ehren gebracht hat. Der Durchschnittspreis der Sillerywеine betrug nach einer von Barral mitgetheilten Statistik 125 frcs. der Hectolitre oder 250 fr. das Stück (Pièce); 1854 kostete das Stück 400 und 1855 = 500 fr. Der Mittelertrag einer Hectare Weinberg in Sillery belief sich auf 3000 fr. Die Culturkosten betrugen Alles in Allem 800 Francs. Demnach gab die Hectare 2200 fr. jährlichen Reinertrag (ca. 140 Thaler der Morgen). Im Jahre 1862 betrug der Bruttoertrag der Sillerywеinberge 175,000 fr. Das Gesammtareal sind 33 Hectares 60 Ares, die sich jetzt mit 6 Procent auf reichlich 2 Millionen Francs verzinsen. Ankauf und alle hineingewandten großartigen Verbesserungen haben aber den Eigenthümern noch lange nicht eine Million gekostet. Die kleineren Besitzer in Sillery sündigen dagegen mehr als billig auf das Renommée ihrer Lage hin. Der „Sillery-sec-non-mousseux" ist, wenn gut behandelt, ein sehr feiner Wein; er erreicht seine vollkommene Ausbildung aber erst nach 8 bis 10 Jahren. Andere berühmte Lagen der „la Montagne" sind: Verzenay, Bouzy, Verzy, St. Basle, Mailly, Ludes; zweiten Ranges: Taissy, Chigny, Rilly, Allerand, Villers. Der „Montagne de Reims" stehen im Product etwas nach die Hügel der Marne-Ufer und die von ihnen geschützten Thalflächen, welche die große Straße nach Paris durchschneidet. Hier erzeugen Weine ersten Ranges auf dem rechten Ufer der Marne: Ay, Mareuil, Dizy, Hautvillers, Chatillon; auf dem linken: Eper-

nay, Pierry, Moussy; im zweiten Rang sind auf letzterer Seite zu nennen: Cramant, Avize, le Mesnil, St. Martin d'Alois.

Wenngleich der Champagner zum größeren Theil aus blauen Trauben, aber blos aus deren Saft, ohne Ausnutzung der Trester, gewonnen wird, so ist er doch immer völlig oder nahezu farblos; alle rothen, bräunlichen, goldgelben, die „rosé“, „oeil de perdrix“, bezeichneten Sorten sind daher künstlich gefärbt. Dazu wird in erster Reihe ein Farbmittel gebraucht, welches „Fismes“ heißt, nach der Stadt, wo es im Großen fabricirt wird. Es besteht aus Hollunderbeeren, die mit Weinsteinrahm versotten, dann filtrirt werden. Zur Darstellung des Rosé oder des noch dunkler gefärbten Champagners braucht man am meisten davon; allein das Mittel giebt stets dem Wein einen härteren Geschmack und ein so ganz besonderes Parfüm, daß der Kenner dies sofort auch ohne die Färbung schmecken müßte. Nichtsdestoweniger ist der „Crémant rosé“ vielfach beliebter, als der reine Wein, weil er dem an starke Getränke gewöhnten und verwöhnten Gaumen mehr entspricht. Ein Schatten von Färbung wird manchmal auch durch Zusatz von Most aus rothen Trauben erzeugt, deren Trester mit ausgepreßt worden sind, so daß sich der Farbstoff dem Safte mittheilte; dies ist jedenfalls der vernünftigste Weg der Färbung. Die „Fismes“ bildet nicht selten einen Satz und trübt den Wein; dies ist durch den gefärbten Most nicht möglich.

Obgleich jedes Champagnerhaus behauptet, im Besitz eines besonderen Geheimnisses der Liqueurbereitung zu sein, so ist doch der Proceß mit allen Einzelnheiten längst schon so bekannt, daß auf jene Wichtigthuerei wenig Werth zu legen ist. Interessant aber ist das Verhältniß des Liqueurzusatzes für die verschiedenen Länder der Welt. Nach Deutschland werden dem Champagner zugesetzt 16 bis 18 Grad; für den Verbrauch in Frankreich selbst 14 bis 15; nach Belgien ebensoviel, aber mit mehr Cognac; nach England 12 bis 13; nach Rußland 20 bis 22; Schweden und Norwegen 24 bis 28, selbst 30; nach Indien nur ca. 9 Grad.

Nordische Gegenden ziehen stets ganz junge Weine vor, weil dieselben noch das ganze duftige Bouquet der Trauben haben und den Pfropfen mit Vehemenz an die Decke jagen. In Rußland wird vielfach derjenige Champagner für den besten gehalten, der am lautesten knallt.

Der Weinhandel hat in Reims und Epernay einzelnen Häusern ein Vermögen gebracht, wovon man anderwärts keinen Begriff hat; es sind diejenigen, welche lange Jahre hindurch gewissermaßen das Monopol besaßen, allein guten Champagner zu fabriciren. Endlich aber erwachte die Concurrenz und Andere kamen zur Erkenntniß, daß diese Firmen, anstatt besonderer Geheimnisse und Mittel zur Erzeugung feiner Weine, nur den Vortheil für sich hatten, gleich im Großen einkaufen zu können. In jedem Geschäft und jeder Industrie jedoch kommt es vor, daß, wenn bei den Leuten das Geld mit den Jahren wächst, sie es sich bequemer machen und auf die gewonnene Reputation hin nachlässig in ihrer Production oder Lieferung werden. So kommt es denn bald, daß die Geschäftseigenthümer nicht mehr selber die Weinberge besuchen, um Cultur, Düngung zc. zu prüfen, nicht mehr die Keller der zahlreichen Winzer durchforschen, kurz Alles nicht mehr thun, was sie früher, bevor sie reich und gemästet waren, für ihre unabweisbare Pflicht gehalten hatten. Jetzt aber senden sie ihre Werkführer (Contremaitres) oder Kellermeister (Chefs de caves). Daß diese die Sache nicht so genau nehmen, als wenn es sich um ihr eigenes Geld handelte, versteht sich von selbst; außerdem lassen sie sich auch von den Weinproducenten „schmieren" (bestechen), um bei ihnen zu kaufen, und man weiß, daß solchergestalt diese Herren die artige Nebeneinnahme von 10,000 bis 15,000 Francs jährlich machen! Diese Praxis oder vielmehr derlei Gaunerei ist aber in dem Weinhandel Frankreichs auch anderweit anzutreffen, nicht blos in der Champagne.

Vielleicht giebt es in der ganzen Welt nicht eine solche Straße von Palästen, als die Rue de commerce — unter dem

Namen: la Folie (die Tollheit) übrigens weit bekannter! — in Epernay. Noch vor Kurzem baute sich in derselben ein Weinhändler ein Häuschen, welches blos 2 Millionen Francs kostete; und es scheint eine ordentliche Nebenbuhlerei in der Verwendung des Champagnerprofits auf prachtvolle Gebäude zu herrschen. Gewöhnlich befinden sich Geschäftslocale, Magazine, Keller mit in dem Gebiet des Hauses und was in den Tiefen unter der Erde steckt, ist oft noch weit, weit mehr, als Alles oberhalb; und doch ist es noch im Jahre 1780 gewesen, daß ein Weinhändler, welcher 6000 Flaschen (500 Dutzend) Champagner gemacht hatte, als ein gewissenloser Speculant angesehen wurde! Nicht weit von Epernay steht an der Straße nach Paris ein Schloß, auf dessen Thorweg die Inschrift prangt: „Mater Filiae." — Die Mutter ist eine Dame von Weltruf; ihr Name ist hingedrungen, wo diejenigen der berühmtesten Frauen, welche je gelebt haben, völlig unbekannt sind; sie ist unermeßlich reich, lebt aber nach wie vor in dem kleinen Hause zu Reims, in welchem sie vor vielen Jahren ihr Geschäft begonnen hat. Und obgleich sie jetzt weit über 80 Jahre alt ist, so wird doch keine Cuvée gemacht, ohne ihre Beurtheilung, und kein einigermaßen wichtiges Geschäft, welches nicht durch ihre Hände geht. Das ist die Witwe Clicquôt, deren Champagner der allgemeinen Meinung nach der beste der Welt sein soll. Er ist nicht überall zu haben; die Witwe hat ihre bestimmten Kunden und verabfolgt mit strenger Consequenz an Niemanden anders eine Flasche. Doch macht sie Ausnahmen; der Verfasser theilt aus eigenem Wissen eine Anecdote darüber mit: In Leipzig kam an der „Magnatentafel" bei Dähne das Gespräch auf diese Eigenheit der berühmten Witwe; ein Anwesender, K. Sch. (Träger eines literarhistorischen Namens), ging die Wette ein, daß es ihm gelingen werde, die stolze Frau von ihrem Princip abzubringen. Zu dem Ende sandte er ihr eine große Schachtel der exquisitesten Leipziger Lerchen und bat zugleich um einen Korb Champagner gegen baar. Die Witwe aber schrieb sehr höflich zurück, be-

dankte sich, bedauerte aber, den erhaltenen Auftrag nicht auszuführen zu können, da ihre Geschäftsgrundsätze dies nicht erlaubten; dagegen mache sie sich ein Vergnügen daraus, dem artigen Besteller beifolgend sechs Flaschen Sect aus ihrem eigenen Hauskeller als Gegengabe zu übersenden. — — Gewiß können Andere ebenso gute Weine haben, und haben sie auch, wie die „Witwe" („la Veuve" heißt die ehrwürdige Dame kat' exochen und jeder Zecher kennt sie unter diesem Namen), denn es stehen ihnen dieselben Vortheile beim Einkauf der Trauben oder Weine bei den Producenten zu Gebote; während die Darstellung ihres Liqueurs kein Geheimniß ist und sie die Gährung ebenfalls nicht aus ihrem natürlichen Verlauf zu lenken vermag. Das Haus Veuve Clicquôt ist aber durchaus nicht bestrebt, seinen Wein in einem Jahre besser als im anderen zu machen, sondern ihn im Gegentheil Jahr für Jahr völlig gleichmäßig und so genau als möglich in seiner altbekannten Eigenthümlichkeit herzustellen. Wären alle Jahrgänge dieselben, so wäre dies verhältnißmäßig leicht, aber öfters fallen sie so schlecht aus, daß in Keller von Ruf nicht eine einzige Traube kommen darf; und da nicht selten zwei, drei und mehr solcher Jahrgänge auf einander folgen, so ist dieses Haus, wie jedes andere, gezwungen, immer auf einen bestimmten Vorrath zu halten, so gut dies angeht. Dies vermag nur durch Aufkauf der besten Weine des ganzen Districts zu geschehen und in der Vorbereitung derselben für den eigenen Brand. Das Haus Veuve Clicquôt und ein paar andere machen nach einer guten Weinlese verschiedene Cuvées von 50,000 und 100,000 Dutzend. Nach dem köstlichen Weinjahre 1861 waren die Keller der Witwe mehr gefüllt, als je zuvor, und erinnerten an die Quais der London Docks mit ihren grandiosen Fässermassen. Was zur Leitung eines derartigen Geschäfts an Capital, Kenntniß, Uebung, Umsicht, Berechnung gehört, ist kaum zu ermessen. Es ist ein Zoll der Gerechtigkeit zu bestätigen, daß das Haus Veuve Clicquôt, obgleich es weder das Monopol der besten Trauben noch größerer Kenntniß der Gährung und Weinberei-

tung besitzt, nur Champagner von erster Qualität und von keiner anderen liefert; wer daher eine Flasche mit seiner ächten Marke vorgesetzt bekommt, kann überzeugt sein, daß er den feinsten Wein vor sich hat, den es giebt. Uebrigens preßt die Witwe auch ihre Trauben minder stark aus und verkauft die Trester, während andere Fabrikanten sie nochmals durchpressen und dann erst weggeben.

Von den äußerst zahlreichen Champagnerfirmen führt der Verfasser aus seiner Etikettensammlung die nachstehenden an, deren Weine in Deutschland am verbreitetsten sind, während man in Frankreich selbst, in England und Rußland großentheils wieder andere findet — nur der Name der Witwe ist universell: Veuve Clicquôt, Reims (Veuve Clicquôt-Ponsardin; Clicquôt-Werlé); Eugène Clicquôt; Moët et Chandon, Epernay; Louis Roederer, Reims; Heidsieck et Co., Reims; G. H. Mumm et Co., Reims; Lambry, Geldermann et Deutz (Lambry), Ay; Jacquesson et fils, Chalons sur Marne; Duc de Montebello, Château de Mareuil sur Ay (früher Eigenthum der Familie Orleans); Jules Mumm, Reims; Charles Heidsieck, Reims; Bruch, Foucher et Co., Mareuil s. A.; Renaudin, Bollinger et Co., Ay sur Marne; A. Sergent et Co., Mareuil; Boll et Co., Mareuil; Chanoine et Dagonet, Chalons sur Marne; Dutemple et Schultheis, Pierry près Epernay; N. H. Schreider, Reims; Chanoine frères, Epernay; P. A. Mumm et Co., Reims; B. et S. Irroy, Mareuil; Foucher, V. Olivier et Co., Mareuil; Giesler et Co., Avize; Ruinart père et fils, Reims; Ch. Farr, successeur de Max Sutaine et Co., Reims; de Venoge et Co., Epernay; J. Perrier fils et Co., Chalons s. M.; Dresel et Aubert, Ay; Koch fils et Bumiller, Avize; J. Roitel, Epernay; Krug et Co., Reims. — Diese Firmen bezeichnen ihre Weine mit verschiedenen Etiketten, welche entweder blos die Adresse des Hauses oder aber noch nebenbei eine bestimmte Qualität des Weines nach der Güte desselben, der Farbe, dem Ort, der Karte, oder auch nach willkürlicher Wahl angeben; so werden demnach die verschiedenen

Champagner getauft: Vin impérial; vin royal; Grand vin; Monopole; Grand mousseux; vin des Rois; Fleur; Crême; Dry Sparkling; High Sparkling; Crémant Rosé; Oeil de perdrix; Ay; Sillery; Verzenay; Epernay; Bouzy; Clos de Bouzy; Bouzy impérial; Qualité exquise; Qualité supérieure; Cabinet; Perles de la Champagne; Cep d'or; Carte blanche; Carte noire; Carte d'or; Traubenblatt; Victoria etc. etc. Die häufig gebrauchte Bezeichnung: Crémant — bezeichnet den flüchtigsten Champagnerwein, welcher nicht stark moussirt, im Glase jedoch hübsch „Musik macht", und dessen Schaum nach wenigen Augenblicken zerfliegt. Zu Ehren der französischen Champagnerfabrikation muß es gesagt werden, daß Fälschungen der Etiketten und Nachahmungen der Brände in ihren Kreisen höchst selten vorkommen; sie werden aber auch außerordentlich streng bestraft. Die falsche Führung der Marke „Clicquôt Ponsardin" ward an zwei Personen Cazin et Co. in Avize, mit Confiscation von 300 Kisten Wein, 30,000 Francs Strafe, je 18 Monaten Zuchthaus, Veröffentlichung des Urtheils in allen Blättern auf Kosten der Fälscher und außerdem an den Gehilfen, vom Kellermeister mit vier Monaten Gefängniß, bis herab zum Korkmarker unbarmherzig bestraft.

Die Zunahme des Verkehrs in Champagner zeigt die nachstehende von der Handelskammer in Reims veröffentlichte Tabelle; von dem Jahre 1845 an bis 1861 ist die Fabrikation von 365,017 Dutzend auf 732,352 Dutzend Flaschen gestiegen. (Tab. s. folgende Seite.)

Außer in der Champagne wird in Frankreich noch an vielen Orten Schaumwein oder Mousseux erzeugt; das Verfahren dabei bleibt sich immer gleich. Die vorzüglichsten französischen Schaumweine nach dem Champagner sind: St. Peray im Departement Ardèche, Languedoc; er wächst auf dem rechten Rhoneufer, ist sehr wohlschmeckend, aber schwer und nicht stark moussirend; die besten Lagen sind Clos de Gaillard und Coteau de Hongrie; Handelsplatz dafür Tain, Drôme; der Bourgogne

Jahr	Flaschenzahl auf Lager bei den Großhändlern	Exportirt	Consumtion in Frankreich	Gesammtabsatz
1844—45	23,285,818	4,380,214	2,255,438	6,635,652
1845—46	22,847,971	4,505,308	2,510,605	7,015,913
1846—47	18,815,367	4,711,915	2,355,366	7,067,281
1847—48	23,122,994	4,859,625	2,092,571	6,952,196
1848—49	21,290,185	5,686,484	1,473,966	7,160,450
1849—50	20,499,192	5,001,044	1,705,735	6,706,779
1850—51	20,444,915	5,866,971	2,122,569	7,989,540
1851—52	21,905,479	5,957,552	2,162,880	8,120,432
1852—53	19,376,967	6,355,574	2,385,217	8,740,790
1853—54	17,757,769	7,878,320	2,528,719	10,407,039
1854—55	20,922,959	6,895,773	5,452,743	9,348,516
1855—56	15,957,141	7,137,001	2,562,039	9,699,040
1856—57	15,228,294	8,790,198	2,468,818	10,959,016
1857—58	21,628,778	7,368,310	2,421,454	9,789,764
1858—59	28,328,251	7,666,633	2,805,416	10,472,049
1859—60	35,648,124	8,265,395	3,039,621	11,305,016
1860—61	30,225,260	8,788,223	2,697,508	11,185,731
1861—62	30,254,291	6,904,915	2,592,875	9,497,790
1862—63	28,013,189	7,937,836	2,767,371	10,705,207

mousseux du Tonnerrois, Yonne, ein sehr starker, schwerer, parfümirter Wein; der Vin mousseux d'Anjou von Savennières und St. Aubin, fein, angenehm schmeckend, aber sehr zu Kopfe steigend, schwerer und nicht so delicat, wie die Champagner; die weißen moussirenden Burgunder von Epineuil und Dannemoine, dem Tonnerrois ähnlich, aber etwas nachstehend; die rothen Vins mousseux de Bourgogne von Meursault und Puligny, körperreich, sehr geistig, aber hart, schwer, ohne Delicatesse; der Vin d'Arbois, Dep. Jura, Franche Comté, welcher dem Champagner am nächsten steht, außerordentlich stark moussirt, aber nur im ersten und zweiten Jahre, und auch einen Flaschenbruch bis zu 75 Procent veranlaßt; außerdem giebt es noch im Bordelais, in der Gascogne, im Elsaß zahlreiche Schaumweinfabriken. — — —

Die Weinmagazine Frankreichs gehören zu den Sehenswürdigkeiten des Landes und dürfen nicht unerwähnt bleiben. In Paris, dem Centralpunkt, man kann wohl sagen, dem Herz

des Reiches, gipfelt sich auch der Weinhandel und seine Stätte, zu Bercy in der Banlieue, verdient von jedem Besucher der Weltstadt gesehen zu werden. Die große Halle aux Vins befindet sich auf dem linken Seineufer am Quai St. Bernard, dicht unterhalb des Jardin des Plantes, begränzt von den Straßen Cuvier, Jussieu und Fossés St. Bernard; das geschlossene Etablissement selber wird durchschnitten von den Straßen de Bourgogne, de Champagne, de Bordeaux und de Languedoc. Hier hat jeder Weinhändler seinen Keller und übernimmt für Alles in demselben Garantie. Manche darunter sind von ungeheurer Größe und vollständig gefüllt. Die Lagerspesen sind verschieden, je nach dem, was der Keller Miethe bezahlt, doch betragen sie im großen Durchschnitt 1 Franc (8 Silbergroschen) jährlich auf das Oxhoft, während das Octroi sowie die übrigen städtischen Abgaben sich auf 45 Francs erhöhen. Jeder Weinhändler hat in Bercy ein kleines Comtoir mit seinem Lager verbunden. Das letztere besteht durchgängig nur aus mittleren und geringeren Weinen, selten verirren sich auch bessere Sorten in diese immensen Räume. Ein Theil davon ist stark, streng schmeckend, tief dunkel und jung; in diesem Zustand wären solche Weine gar nicht trinkbar, wenn ihnen nicht Wasser zugesetzt würde; diese Praxis ist daher allgemein; der durchschnittliche Zusatz von Wasser im Keller beträgt 10 Procent. Diese Mischungen finden einen sicheren Absatz bei den Pariser Restaurateuren; übrigens sind die Weinhändler dort, wie überall in der Welt, nicht so einseitig, daß sie nicht die Frage nach Lafitte, Latour, Margaux, Hermitage oder irgend einem anderen Prima-Wein aus ihren ansehnlichen Vorräthen zu befriedigen verständen. — Jedes Faß im Keller wird im März und im September umgefüllt in ein neues; bei ganz jungem Wein geschieht dies sogar viermal im Jahre, um denselben rascher zu fördern und älter zu machen. Zu dem gleichen Zweck wird auch dem rothen Wein oft weißer zugemischt. Bevor in ein frisches Faß abgezogen wird, senkt man einen brennenden Schwefelfaden hinein; brennt jener nicht

hell, so ist das Faß noch nicht ganz rein und muß noch einmal gespült werden, ehe man diese Probe wiederum anstellt. Im Jahre 1861 wurden aus den Kellern und Magazinen von Bercy zur Consumtion der Stadt Paris mit ihren 1,616,141 Einwohnern abgegeben:

Wein	199,975,356	Quart	oder	ca.	124	Qu.	per	Kopf
Cognac ꝛc.	9,113,632	"	"	"	$5\frac{5}{8}$	"	"	"
Cyder	7,711,352	"	"	"	$4\frac{3}{4}$	"	"	"
Bier	33,106,832	"	"	"	$20\frac{1}{2}$	"	"	"

Daß diese Quantitäten nicht wirklich verzehrt, sondern theilweise weiter verkauft und verwendet werden müssen, geht aus einem Vergleich mit Großbritannien hervor; das vereinigte Königreich mit 30,000,000 Einwohnern verbrauchte im Jahre 1861 an Wein 10,787,209 Gallonen oder 43,148,836 Quart, auf den Kopf demnach 1,430 Quart. — Die Verfälschung der Weine — das Zumischen von Wasser hält man nicht dafür! — mit fremden Bestandtheilen wird streng geahndet, gewöhnlich mit Beschlagnahme der Falsificate, Gefängniß, Geldstrafe, öffentliche Bekanntmachung des Urtheils, Anheften desselben an die Eingangsthore des Entrepôts und an die Kellerthüre des Fälschers.

Marseille und Cette haben gleichfalls großartige Weindepôts; es sammeln sich in ihnen oft ungeheure Quantitäten Wein an. Letztere Stadt ist, wie schon erwähnt, der Hauptsitz der französischen Wein-Fabrikation. Daher ist der Eindruck, welchen ihre Weinmagazine machen, auch ein durchaus kosmopolitischer; da liegen in langen Reihen aufgestapelt die Faßformen aller Weinländer: Portugiesische Almuda's, Madeiraquarters, spanische Botta's, italienische Barillo's, Bordeaux-Oxhofts, rheinische Stückfässer — gezeichnet mit jeder Marke und jedem Brand, die sich nur denken lassen, so daß Jedermann die Wahl hat und auch der größte Weinhändler binnen einer Stunde sich mit allen Gewächsen des Erdbodens approvisioniren kann. Port Vendres bildet die dritte im Bunde mit den genannten Städten; hier befinden sich die berühmten Cuves, gemauerte

Fässer oder vielmehr Weinbehälter, von welchen ein jeder 32,000 Quart faßt — es ist ein eigenthümlicher Anblick, der von oben herab in diese tiefe, dunkle Weinfluth, welche das Erzeugniß der verschiedenartigsten Weinberge zu einem homogenen Ganzen vereinigt. Ist dies geschehen, so wird der klar gewordene Wein mittelst Röhren in die großen Magazinbehälter abgeleitet, welche je 8000 bis 12,000 Quart halten. — Die wunderbarsten Keller aber in ganz Frankreich, ja vielleicht auf der Welt, besitzt die Stadt Bordeaux; nicht leicht wird man wieder eine Reihe solcher finden, wie längs der Chartons, in Front des Flusses. In mehr als einem davon liegt für 2 bis 3 Millionen Francs Wein. Hier bekommt man denn auch den vollen Eindruck der großen Bedeutung, welche für Frankreich die Weinproduction hat.

V.

Die Weine Italiens.

Caecubam et praelo domitam Caleno
Tu bibes uvam ; mea nec Falernae
Temperant vites neque Formiani
Pocula colles.

Horatii, ad Mäcenatem. I. XX.

Steigt mir der Syrakuserwein heut früher in den Kopf hinein,
Und werd' ich eh'r, als Ihr, erhitzet —
So schäm' ich mich des Rausches nicht: Ich weiß, was Anacharsis spricht,
Durch seinen Spruch bin ich geschützet.

Ramler, Anthologie.

Die Kunde vom Weinbau der apenninischen Halbinsel reicht über die beglaubigten Anfänge der Geschichte weit hinaus in das Gebiet der Mythe. Saturnus, der Sohn des Himmels und der Erde, gab dem Land Italien die aus Creta gebrachte Rebe zum Geschenk; darum führt er auch als Attribut die Weinbergshippe; später erst erfand Liber, der alte Gott der Pflanzungen, die Cultur des Weinstocks, welche Bacchus übernahm, als er auf seinem Triumphzug von Indien aus über Griechenland den Boden Oenotriens (d. i. Weinland, Unteritalien) betrat und da seine bleibende Stätte aufschlug. Hier, in den Gefilden Campaniens und Tarents, gedieh zuerst die Erzeugung edler Weine; nach Norden sich wendend, gab die Cultur in Etrurien ein geringes

Product; doch wanderte sie von hier aus nach Iberien und Gallien. Und der italische Wein war im höchsten Alterthum schon so berühmt, daß Sophokles in der Antigone den Gott apostrophirt: O Bacchus, der du die gepriesene Italia umwandelst! Cato der ältere war es, welcher, höchstwahrscheinlich nach des Carthaginiensers Mago, des ältesten bekannten Schriftstellers über Landwirthschaft, Anleitungen dem italischen Weinbau einen neuen Impuls gab, unterstützt durch das wundervolle Weinjahr 131 v. Chr., von dessen Product noch lange die Prosaisten und Dichter erzählten. Der Werth der Weingärten stieg in Folge dessen auf eine außerordentliche Höhe, welche demjenigen der besten Lagen unserer Zeit nicht nachsteht. Wie sehr die Römer den edlen Wein schätzten, geht aus tausend Stellen ihrer Schriftsteller hervor. Ihre vorzüglichsten Weinsorten waren: 1) Der berühmte, vielbesungene Falerner, der in der Jugend etwas herb, im Alter feurig und so geistreich war, daß er sich anzünden ließ; aus dem falernischen Gebiet in Campanien, dem heutigen Neapel; 2) der Cäkuber, am amykläischen Meerbusen bei Cajeta, dem heutigen Castell Vetere, gewonnen, der vorzüglichste Wein der alten Welt, duftig und feurig, aber erst nach Jahren trinkbar; 3) der Massiker, vom Massicusgebirge in Campanien, Nachbar des Falerners, der gepriesene Trunk des Vergessens (Obliviosus Massicus, Hor. II. 7. 21); 4) der Setiner aus Setia (jetzt Sezzia); 5) der Formianer; 6) der Puciner; 7) der Calener; 8) der Surrentiner; 9) der Tarentiner; 10) der Messalier — sämmtlich in Unteritalien; ferner 11) der Sabiner, in Etrurien; 12) der Vaticaner aus Rom u. s. w. u. s. w.

(Massica si coelo supponas vina sereno,
Nocturna, si quid crassi est, tenuabitur aura,
Et decedet odor nervis inimicus; at illa
Integrum perdunt lino vitiata saporem.
Surrentina vafer qui miscet faeve Falerna
Vina, columbino limum bene colligit ovo;
Quatenus ima petit volvens aliena vitellus.

Den Wein von Massicus laß unter freiem Himmel
Bei kühlem, heiterm Wetter übernachten;
Er wird sich in der Nachtluft vollends klären
Und seinen nervenschädlichen Geruch
Verduften; aber durch ein leinen Tuch geseigt
Verliert er seinen ächten Wohlgeschmack.
Wer Surrentiner-Weine schlauer Weise
Auf Hefen von Falern veredeln will,
Wird, um sie klar zu machen, eines Taubenei's
Mit Vortheil sich bedienen, weil der Dotter,
Indem er sinkt, das Trübe mit sich nimmt.
Horaz, Sat. II. 4; von Wieland.)

Die früheren römischen Gesetze untersagten den Frauenzimmern, sowie den Männern vor dem 25. Jahre Wein zu trinken. Die ersten Vinalien (Weinbaufeste) feierte man stets am 23. April, die zweiten am 21. August. Cato führt 8 Traubensorten, die er unterscheiden konnte, an; Columella und Plinius kannten schon bei 50. Die uralte Sitte, durch Zusatz von Terpentin aus der Seestrandkiefer (Pinus maritima) den Wein vor dem Sauerwerden zu schützen, welche bei den Griechen Veranlassung wurde, dem Gott des Weins den Thyrsusstab mit einem Tannzapfen oben darauf in die Hand zu geben, hat sich auch in Italien fortgepflanzt. (Unger.) Welchen Umfang die Weinproduction zur Römerzeit gewonnen hatte, geht aus einzelnen Notizen der Geschichtschreiber hervor. Als Cäsar dem römischen Volk in 22,000 Sälen oder Räumen ein Gastmahl gab, ließ er für jedes Local zwei Faß Wein, Falerner und griechischen Chier, verabreichen; von dem letzteren, welchen man für den köstlichsten aller Weine hielt, hatte Hortensius blos 10,000 Faß in seinen Privatkellern, und der Schwelger Lucull vertheilte davon 100 Faß auf einmal ans Volk.

Der italienische Weinbau hat sich seit dem Alterthum wenig vervollkommnet, ja man darf eher sagen, er sei zurückgegangen. Selbst diejenigen italienischen Weine, welche Ruf haben, enttäuschen den Kenner, wenn er sie an Ort und Stelle trinkt; so

ist es mit dem Lacrymae Christi und dem Monte Pulciano, dem Montefiascone und dem Aleatico. Und doch wäre das Klima, die Oberfläche, die geographische Lage des Landes so ganz dazu angethan, die Weincultur zu höchster Blüte zu bringen. In der Ebene rankt sich der Weinstock um die Ulmen und Maulbeerbäume, schwebende Guirlanden von einem zum andern bildend und so reich beladen, daß sich die lebenden Stützen unter der Last der dunklen Trauben beugen. An den sonnigen Abhängen der Vorberge der Alpen und Apenninen empfangen die Reben die ganze Glut der südlichen Wärmestrahlen; daher steigen auch hier die Weinberge höher empor, wie irgendwo sonst und erreichen zu Camperlongo in Piemont bei 3093 Fuß den höchsten Punkt ihrer Cultur über dem Meere. Der Boden begünstigt den Rebenwuchs nicht minder wie das Klima; an den Jurakalk des Bergkamms, der von Ligurien bis zur Messinischen Straße ausstreicht, lehnt sich der Uebergangsthonschiefer der Vorberge, der Sandstein, der Mergel, und dazwischen steigen die vulkanischen Gebilde bei Albano, der Somma und des Vesuvs, jenseits der Meerenge des gewaltigen Aetna empor, sämmtlich der Vegetation der Rebe günstig. In der Wahl des Rebsatzes ist der italienische Winzer nicht schwierig; er baut, was er hat, und selten nimmt er sich die Mühe, das Gute vom Schlechten zu trennen, oder das erstere an die Stelle des letzteren zu setzen. Außer den Trauben des österreichischen Küstenlandes und Tirols werden folgende vorzugsweise cultivirt: 1) Uva greca. 2) Pignola (oder Glianica). 3) Grovina. 4) Sangiovetto. 5) Dolcetta di Pimonte. 6) Colagiovanni. 7) Rossana di Nizza. 8) Colorina. 9) Uva spana. 10) Malvasia. 11) Mastina. Dazu kommen als mehr Tafeltrauben die 12) Lugliesa. 13) Sanginella. 14) Insolia. 15) Muscatella. 16) Salamanna. 17) Pruna. 18) Persano. 19) Trebbian fiorentina. 20) Catalanesca. — Als die beste Traube für feinen Wein wird die Greca geschätzt; der aus ihr gewonnene Wein heißt Greco oder Lacrima; nicht alle Lacrimae, die man in Italien vorgetischt

bekommt, sind daher Lacrimae Christi. Pignola und Colorina zusammen geben einen edlen, kräftigen, nicht leicht verderbenden Wein, welcher zugleich süß und herbe ist. Dolcetta di Pimonte mit Sangiovetto und Colagiovanni zusammen gekeltert, liefern einen vorzüglichen Wein, der weit besser als der von Pignola ist. Der aus den Grovina-Trauben bereitete Wein hat keine Säure, hält sich aber auch nicht. Rossana, Uva spana, Muscatella ꝛc. liefern treffliche Schaumweine; viele andere Traubensorten wären noch namhaft zu machen, doch kann ihre Aufzählung um so weniger interessiren, als die deutschen Synonymen unbekannt sind. — Völlig zuverlässige statistische Notizen über den italienischen Weinbau fehlen. Oberitalien allein erzeugt ungefähr 6 Millionen Eimer Wein jährlich. Die Arbeiten der Kelterung, die Unterstützung der Gährung und die Behandlung des Weins im Keller liegen in ganz Italien durchweg im Argen und werden allenthalben so überaus nachlässig betrieben, daß man sich darüber wundern muß, doch noch italische Weine zu finden, welchen man Qualität nicht absprechen kann.

Folgende Weine sind die berühmteren und bekannteren des Landes:

1) In Piemont, welche Provinz auf ungefähr 640,000 Morgen Weinberge jährlich etwa 2,000,000 Eimer erzeugt: Montmélian (Cruet, d'Arbin) im Chambéry, Mon-Termino, dunkelgefärbte, leichte Rothweine; Chantagne (Brisson, Sargoin), Thonon (Monargue), Aix (Vins des abîmes), Rothweine zweiter und dritter Classe; d'Altezza, Lasseraz (Malvasier), Crepy, Rumilly — leichte, feurige Weißweine, welche moussiren, wie Champagner, wenn sie im Monat März auf Flaschen abgezogen werden. Die meisten piemontesischen Weine sind gleichzeitig herb und süß, von sehr dunkler Färbung, und geneigt, vor Ablauf eines Jahres einen Stich in das Saure zu bekommen, was von ihrer schlechten Behandlung herrührt. Es werden auch im Piemontesischen verschiedene treffliche Liqueurweine bereitet; die Passerata, Malvasia und Nebiolo im District Asti (Vino d'Asti

ist der bekanntere Collectivname); die Barbara und Bonarde bei Casale; die Muskatweine und Malvasier von Canelli und Chambave. Darunter ist besonders der Nebiolo berühmt, ein delicater Wein mit Himbeerenparfüm, zuckerreich, doch aber angenehm pikant schmeckend. Im Novaresischen sind die Weine von San Christino, Ghemme, Fara, Bocca, Gattinara und Pizzano, lauter dunkle Rothweine, hervorzuheben; sie haben viel Körper, Milde und Wohlgeschmack; auf Flaschen gezogen entwickelt sich ihre Würze und Qualität vollkommen erst nach einigen Jahren. Von der Insel Sardinien sind zu erwähnen: der weiße, bernsteinfarbige Nasco di Sardegna (von Ogliastra), geistig, mild, würzig, mit angenehmem Nachgeschmack; der Guarnaccia, sehr geschätzt, in Farbe wie in Geschmack dem Malaga ähnlich; der Giro, Caunonao, Monaca &c.

2) Die Lombardei, italischen Antheils, baut jährlich ca. 2,250,000 Eimer Wein, vorzugsweise rothe. Ein sehr bedeutender Weinbau wird betrieben in dem Veltlin (Val Tellina), einem von der Adda durchströmten, ganz geschützten Alpenthal, nördlich begrenzt von Rhätien und Tirol. Das vorzüglichste Product liefern die Lagen Sernio, Bormio (Worms), Tirano (Hauptweinhandelsplatz), Chiavenna (Cleven). Der Veltliner ist dunkelroth, sehr reich an Körper; obgleich mild, hat sein Geschmack doch etwas Strenges, was ihn sofort charakterisirt; durch Lagern veredelt er sich und er soll sich Jahrhunderte lang trefflich halten. Die Weine von Bormio sind die geringsten; in Chiavenna wird aus schwarzen Trauben, welche man nicht in der Kufe gähren läßt, ein sehr gesuchter weißer Würzwein, der Aromatico, gewonnen. Der Veltliner geht vielfach über die Alpen nach den Nachbarländern Schweiz und Tirol, welche kaum einen Wein erzeugen, der ihm gleich käme. — Die ferneren hervorragendsten lombardischen Weine sind: der Vino santo von Castiglione (Prov. Brescia), goldgelb, feurig, vehement, welcher den Cyperwein übertreffen und dem Tokayer ähnlich sein soll; der Monte di Brianza und der Montevecchio im Milanesischen,

geistreiche, würzige, pikante Weißweine; der milde, feurige, schön gefärbte Rothwein von Bellagio am Comer See; der moussirende weiße San Colombano; der weiße, sehr angenehme, hoch parfümirte Desenzano vom Gardasee ꝛc. Im Ganzen genommen stehen die lombardischen Weine auf tiefer Rangstufe. Auch hier wird, wie im Küstenlande und in Venetien, der Vino piccolo durch Aufgießen von Wasser über die Trester erzeugt; dieser Lairer oder Läuer (lateinisch lora s. lorea), heißt hier Buvanda, tägliches Hausgetränk. Der gewöhnliche rothe Landwein, der Vino morto, wie er genannt wird, ist übrigens kaum gehaltreicher als jener Aufguß, und muß fast stets vor Ablauf eines Jahres consumirt werden.

3) Das Herzogthum Genua hat ungefähr 225,000 Morgen Weinberge, von welchen es jährlich 1,250,000 Eimer im Durchschnitt erntet; davon werden 975,000 Eimer im Lande selber consumirt. Hervorragende Weine erzeugt dieser Küstenstrich nicht; die besten wachsen bei Novi, Voghera, Tortosa, ziemlich gute, trinkbare Rothweine ohne Dauer; ferner bei Ronagrimalda, Rosacio, Castelleno, Ceva, San Remo und Quigliano. Im früheren Herzogthum Parma, welches ungefähr 44,000 Morgen Weingärten mit ca. 515,000 Eimern Jahresertrag zählt, wird vorzüglich Rothwein von sehr dunkler Färbung gebaut und ausschließlich im Lande consumirt. Die besten Lagen sind: Panocchia, Vigatto, Traversetolo, Casola, Avola, Azzano im District Parma; Val Tidone, Bettola, Ponte d'Allolio, Verdetto, la Sala del Christo, la Creta bei Piacenza; ferner im District Borgo-San-Domino u. s. w. An einigen dieser Orte werden sehr süße Liqueurweine producirt, die jedoch ihres syrup- oder honigartigen Geschmacks wegen im Ausland keinen Anklang finden. Das Guastalla erzeugt nur wenig Weine; Modena dagegen ziemlich viel; sie sind dunkelroth, körperreich, angenehm, aber meistens schwach; die besten wachsen bei Bibiera und Sapolo. Auch in Lucca wird nur ordinärer Wein gebaut, mit Ausnahme des Aleatico von Ponte-a-Mariano, eines Liqueur-

weins, der dem römischen und florentinischen den Namen entliehen hat.

4) Das Toscaner Land war schon im Alterthum seiner köstlichen Weine halber berühmt und liefert heute noch Sorten, die zu den edelsten Italiens gehören. Die Cultur erstreckt sich über ca. 225,000 Morgen, welche durchschnittlich 1,885,000 Eimer produciren. Der Weinstock wird aber nicht in abgeschlossenen Gärten, sondern meistens in Zeilen zwischen den Feldfrüchten erzogen; Olivenbäume und Maulbeerbäume tragen die Reben; da und dort hat man auch hohe Spaliere. Die Mehrzahl der toscanischen Rothweine, alle Toscolano schlichtweg genannt, ist etwas schwer, schmierig, stark gefärbt; Weißweine zieht man mit Ausnahme der Liqueurweine fast gar nicht. Zu den letzteren gehört der berühmte florentinische Aleatico, welcher dem spanischen Tinto von Alicante ähnlich ist, dessen Farbe und Parfüm er besitzt; er wird nur in Flaschen (à 1/2 Litre) verkauft; Florenz ist der Stapelplatz. Auch die Insel Elba, der Kirchenstaat und Lucca (s. o.) liefern gleichnamige Weine; der toscanische ist der ächte. Ein anderer feiner, parfümreicher und angenehmer, aber herber Weißwein ist der Verdea von Arcetri, bekanntlich der Lieblingswein Friedrichs des Großen. Rothweine liefern im Florentinischen Carmignano, fein, mild, dem Bordeaux nahekommend; Artiminio, Tizzana, Montale, Lamporecchio, Monte-Spertoli, Poncini, Giogoli, Arezzo, Antello, las Rosas; im Pisanischen Buti; im Sienesischen Chianti, Montalcino, Gersole, Riminese, Pont-Ecole, Sante-Stefano. Höher im Rang als diese alle steht der lichtgelbe Vino santissimo vom Monte Catino im Thal von Nivole; der rothe Monte Serrato, dem Aleatico ähnlich, von der Insel Elba, wie auch der gelbe, süße Rio mit dem Muskatnußbouquet. Der König aller italischen Weine — Rè d'ogni vine, wie ihn der Dichter Redi tauft — ist aber der Monte Pulciano, so genannt von dem Jesuitenkloster, nicht weit vom Trasimenischen See. Dieser edle Liqueurwein ist von brillanter Purpurfarbe,

hat ein so würziges Parfüm, wie kaum irgend ein anderer Wein der Welt und eine durch eine gewisse Stärke gemäßigte Milde, welche den Gaumen erfrischt, anstatt zu erschlaffen. Leider ist dieses „Manna von Pulciano" selten ächt zu haben, insbesondere für Fremde; was davon ins Ausland geht, ist meistentheils geschmiert. Zwar setzt man überall vor den Reisenden die Foglietta voll Wein, oben im Hals durch etwas Oel geschlossen, welches geschickter Entfernung bedarf, als ächtes Product, aber was versteht der Sohn des Nordens von den Wundern der südlichen Reben? Andere Liqueurweine sind der Vermut (der ungarische Wermuth, Kochwein) und der Aleatico von der Insel Elba; der erstere wird wirklich mit Wermuth und anderen Kräutern zu einem sehr geschätzten, appetiterregenden Magenwein abgekocht; der letztere ist ein süßer, rother Muskatwein, dessen Bereitung geheim gehalten wird. In Toscana wird die Weincultur am sorgfältigsten in ganz Italien betrieben. Wie sehr sie daselbst heimisch ist, beweist das bekannte: „Corpo di Bacco!" der Lieblingsschwur des Volkes seit Jahrhunderten. Der Sitz des toscanischen Weinhandels ist Livorno.

5) Die Fläche, welche der Kirchenstaat dem Weinbau widmet, ist ebenso unbekannt, wie der Jahresertrag; beide müssen aber sehr bedeutend sein; doch werden in der Mehrzahl nur ganz kleine Weine erzeugt; hier und da wird der Most ständig gekocht, um dem Wein nur einigermaßen Dauer zu geben. Es ist gar kein Zweifel, daß überall die Weingärten und ihr Product noch behandelt werden wie zur Zeit des Virgil, vielleicht sogar noch schlechter. Der Rebstock windet sich allgemein an jungen Ulmen hinan, hier und da zieht man ihn auch in Lauben. Der berühmteste Wein des Kirchenstaats ist der Montefiascone, von den Höhen am See von Bolsena; er wird roth und weiß gewonnen und kann schon als Liqueurwein gelten: stark ausgesprochenes aromatisches Parfüm, etwas schwer und vehement. Er heißt auch: „Est, Est, Est", denn an ihn knüpft sich die bekannte Anecdote von dem würdigen Augsburger Prälaten Joanes von Fugger,

welcher die Welt durchreiste, um ihre Weine zu prüfen. Er hatte einen Diener, auf den er sich so verlassen konnte, daß er ihn immer vorausreisen ließ, um die Weine zu probiren; wo er was Gutes fand, da schrieb er einfach mit Kreide an die Wirthshausthüre: „Est!“ und der wackere Zecher kehrte da ein und probte selber. Aber angelangt zu Montefiascone schien dem Vorkoster das Stählchen so fein, daß er in der Begeisterung schrieb: Est, est, est! Und der Herr fand, daß der Diener Recht habe, richtete sich häuslich ein, trank den dreifach gepriesenen Wein, und trank ihn so brünstig, daß man ihn bald in der Kirche von San-Flavinio begraben mußte. Dort liegt er heute noch und über ihm sein Leichenstein, dem der treue Weinfinder die Inschrift einmeiselte: „Est, Est, Est; Et propter nimium est, Dominus meus mortuus est.“ Alljährlich nach Pfingsten ward dieser Stein, einem Vermächtniß des frommen Verstorbenen gemäß, reichlich mit dem köstlichen Weine begossen; die neue Zeit hat diesen verschwendrischen Gebrauch abgeschafft; heute wird statt des Weines Brod gekauft und unter die Armen vertheilt. — Minder bekannt, aber fast noch edler, sind die rothen und weißen, bouquetreichen und geistigen Weine von Albano in der Campagna, welche von Vielen für die besten Italiens erklärt werden. Ihnen nahe steht der weiße, balsamisch duftende Muskatwein von Orvieto; der rothe, leichte, liebliche Vino delle grotte von Frascati, der Monte Comparto (der altrömische von Labici, welcher die Mitte zwischen Falerner und Albaner hielt), weiß, feurig, aber erst im vierten Jahre angenehm und fein schmeckend; der Lamentano (vom alten Nomentum), hochroth, lieblich und würzig; die Weine von Terni, Farnese, Terracina, Bologna, Imola (moussirend), Genzano, Spoleto 2c.

6) Unteritalien, das Land Neapel, war schon in ältester Vorzeit das eigentliche Wenland der Welt, und wenn es auch diesen Ruhm längst verloren hat, so ist es doch immer noch der Sitz einer sehr bedeutenden Weinproduction, die sich fast über alle Districte verbreitet, ihren Gipfelpunkt aber findet in den

vulkanischen Formationen. Leider ist die Statistik der Weincultur in jenem Gebiet ein eben so schlecht bebautes Feld, wie der Ager campanus überhaupt; man kann von dem schönen Lande in Hinsicht auf seine Producte mit Wahrheit sagen, daß die Natur Alles, die Menschen fast Nichts dafür gethan haben. So sind auch die wenigen edlen Weine, die hier auf dem classischen Boden der „elysäischen Felder“ der Römer gedeihen, pure Geschenke der Natur; was könnten sie sein und wie könnte sich ihre Zahl mehren, wenn Fleiß und Intelligenz dem Klima und Boden zu Hülfe käme! Aber wozu? fragt der Lazzarone und schlürft behaglich den sauren Sorrentiner, der ihm die fettgetränkten Maccaroni und die öligen Fische verdauen hilft. Wozu arbeiten, wenn der Himmel giebt? — Ud der Himmel giebt in der That dort Vieles und Gutes, was der Mühe werth zu sehen und zu kosten ist, wenn man auch das: Vedere Napoli, e puoi mori! nicht wörtlich nehmen will. Davon nennen wir zunächst die Weine des Vesuvs und seiner Umgebung, in erster Stelle die „Christusthränen“, Lacrimae Christi (so genannt nach der Lacrima-Traube und dem Kloster auf dem Vorsprung des Vulkans, nicht weil der Most gleich Thränen von der Kelter läuft, wie ein bekanntes Lexikon der Fabel nacherzählt); sie werden nur in sehr geringer Quantität erzeugt, kommen selten in den Handel und sind sehr kostbar; dieser feine, liqueurartige Wein von schön hellrother Farbe ist sehr feurig, würzhaft, äußerst wohlschmeckend und von einem der mildesten, wohlthuendsten Parfüms, die sich denken lassen. Er ist der einzige Wein Italiens, der ohne Widerstreit in die erste Rangclasse der Weltweine gehört. Es stehen ihm nach die Lacrimae Christi della Somma, ein Muskatwein von Bernsteinfarbe, ebenfalls sehr fein und bouquetreich; er wächst auf dem östlichen und nordwestlichen Hange der Somma, des vesuvischen Gebirgstocks; am Fuße aber, zunächst dem Meer bis nach Castellamare hin und darüber hinaus werden die Lacrimae Christi greco gewonnen, von der Grecotraube, köstliche Malvasierweine, aber erst die dritten „Thränen“ der Qualität

nach. Was die Touristen in Neapel und Umgegend als „Lacrimae Christi“ trinken, sind gewöhnlich Capuaner Liqueurweine, von den Borden des Averner Sees, zwischen Bajae und Puzzuoli und von den Hügelreihen, welche das Dorf Santa Maria di Capua umzirkeln, vortreffliche, oft ausgezeichnete weiße und rothe Liqueurweine, die sich wohl dem Laien unter der Etikette der „Thränen“ zu präsentiren wagen dürfen. Die Falerner und Massiker der alten Römer haben sich bis auf unsere Zeit glücklich erhalten, wenigstens im Namen, wenn auch daran gezweifelt werden darf, ob die heutigen Weine den vorzeitigen das Wasser reichen; eine horazische Begeisterung haben sie wenigstens in der Neuzeit nirgend erweckt. Die campanischen Weine heißen: Falerno (Vino tazzese), Gaurano (bei Puzzuoli), weiß, moussirend, etwas säuerlich, von sehr feinem Geschmack; Falerno di Caleno, nahe den Ruinen des alten Capua, ein köstlicher rother Magenwein; Falerno Faustiano, auf den Hügeln der faustinischen Villa Cicero's, weiß, dem Greco sehr ähnlich; Falerno imperiale oder Massico, sehr feurig, würzig, wohlschmeckend. Ihnen folgen aus der Umgegend der Städte Neapel und Gaëta: die Lacrimae di Castellamare di Sorrento, roth, säuerlich, sehr gesund; die Weine von Bajae, weiß, leicht, sehr pikant; von Formio (Vinum formianum, Horaz zog ihn selbst dem Cäkuber vor), blaßroth, süß und geistig, zugleich sehr würzig, sie sollen den Athem wohlriechend machen; von Averno, dunkelroth, stark; vom Capo di Misene, weiß und aromatisch. Sodann die Calabreser Weine: Nicastro, Carigliano, Reggio, Taranto, alle roth, geistig, vehement; der Vino Greco di Gierace, weiß, köstlich, vereinigt die Vorzüge der leichten französischen Weine mit denjenigen der Dauerhaftigkeit und Concentration gekochter Weine; die rothen Muskatweine der Basilicata, von Otranto, Francavilla, mit einem milden Geschmack nach Fenchel (von der Fenchel-Muskatellertraube), süßlich angenehm. Dazu treten die Inselweine von Capri, weiß, geschmackvoll, dem französischen Chablis entsprechend; vom Ipomeo in Ischia, die „Furia d'Ischia“, ein

vehement geistiger Wein, roth, voll Würze, leicht zu Kopfe steigend, daher der Name; der Monte di Procida, dunkelroth, süß, feurig, voll Substanz; der Malvasia di Lipari von griechischen Trauben, ein höchst geschätzter Liqueurwein, und di Stromboli, welche mit 2000 Barriquen den Haupthandelsartikel der Liparoten bilden; beide wachsen in geschützten Gärten des Sandes ihrer vulkanischen Eilande. Außerdem exportiren die liparischen Inseln noch 2—3000 Barriquen gewöhnliche Weine, ungerechnet den Selbstverbrauch und die bedeutende, 22—24,000 Barriques à 200 Pfund betragende Ausfuhr an Rosinen und Korinthen.

7) Die Insel Sicilien war bekanntlich im Alterthum eine der Kornkammern der Welt; hier hatte die Göttin Ceres ihren Wohnsitz aufgeschlagen, hier bildete sich die Mythe vom Raub der Proserpina — beide Göttinnen, Mutter und Tochter, in der tiefen Symbolik der Griechen versinnlichend das Keimen und die Ausbildung, die Zeitigung der Früchte. (Der Raub der Kore war das Symbol der Sommerfrucht, der einjährigen Pflanze; die Adonismythe dasjenige der Winterfrucht, der zweijährigen Pflanze.) Ihnen gesellte sich freudig als Vertreter der Befruchtung, der zeugenden Kraft der Pflanzen der jugendliche Gott Bacchus-Osiris und schlug seinen bleibenden Thron auf neben dem der Erntegöttin. Und wenn auch seitdem im Laufe der Jahrhunderte zerfallen und verschossen, noch heute stehen diese Throne, wenn auch nur zum Wahrzeichen dessen, was dies unter allen europäischen Ländern am meisten von der Natur begünstigte Gebiet sein könnte, wenn es — d. h. sein Volk — wollte. Auch der Weinbau steht in Sicilien noch, trotz der verheerenden Traubenkrankheit, auf achtunggebietender Stufe und hebt sich von Jahr zu Jahr mehr, da das Heilmittel, der Schwefel, neben dem Uebel blüht. Der Weinbau, sagt W. Sartorius von Waltershausen in seinem interessanten Bericht über den sicilianischen Ackerbau 1863, ist in Sicilien durchaus nicht so weit zurück, als man in Deutschland zu glauben pflegt; doch läßt die

Bereitung noch Vieles zu wünschen übrig. Die herrlichen Weinberge in der Nähe der Städte sind mit großer Sorgfalt und Sauberkeit gehalten, sie werden mindestens zweimal im Jahre gehackt und von Unkraut gesäubert, werden aber gewöhnlich nicht gedüngt. Man zieht, wie am Rhein, nur niedrige Stöcke; eine jede Rebe wird an einen Stock von Schilfrohr, Arundo donax, sorgsam befestigt. Die stärksten und zugleich gesuchtesten Weine Siciliens wachsen in einer Meereshöhe von 300 bis 800 Fuß auf tertiärem Mergel bei Syrakus, in der Terra forte bei Catania, bei Marsala und auch wohl am Faro di Messina. Die weißen Weine dieser Gegend werden gewöhnlich stark mit Sprit, der gleichfalls aus Wein gebrannt wird, versetzt, und gehen fast alle, mit Ausnahme der Syrakuser, im Ausland unter dem Namen Marsala; sie sind öfters an Qualität dem Madeira gleich und werden gewiß auch im Ausland öfters dafür und nicht für Marsala verkauft. Die feineren, sehr dunklen Rothweine kennt man unter dem Namen Vino calabrese, die leichteren Sorten sind als Vino del Bosco bekannt und erinnern mitunter an Bordeauxweine. Die letzteren verschifft man alljährlich in ungeheueren Quantitäten von Giarre und Riposto aus zunächst nach Malta, dann aber nach Amerika; sie werden allgemein mit einer gewissen Quantität Gyps versetzt, da man die Meinung hat, daß sie so den Seetransport besser ertragen können. Der Weinhandel war früher vorzugsweise in den Händen der Ausländer, und es existirten mehrere große Häuser in Marsala, welche durch dieses Geschäft unermeßliches Vermögen gewonnen haben. Seit einiger Zeit wird auch von sicilianischen Kaufleuten ein bedeutendes Weinquantum exportirt, und der Handel in Riposto wird nur von Sicilianern, von der reichen Familie Fiamingo, betrieben. — Die Weinbereitung hat sich im Laufe des Jahrhunderts etwas gehoben; die große Vorsicht, welche man derselben anderweitig widmet, ist hier jedoch unbekannt. An eine sorgfältige und reinlichere Bereitung des Weins ist man nicht gewöhnt; doch tragen auch die klimatischen Verhältnisse

sehr viel dazu bei, daß der Wein sich weniger gut, als im Norden, hält. Der Gährungsproceß entwickelt sich viel zu schnell; schon im November oder December wird der junge Wein getrunken und geht dann bei nachlässiger Behandlung im nächsten Sommer, indem der Weingährung bald die Essiggährung folgt, dem Verderben entgegen. Der meiste Wein lagert in Häusern über der Erde; kühle Keller nach unserer Construction sind unbekannt. Man darf sich daher nicht wundern, wenn der Wein, den man gewöhnlich nicht einmal von einem Faß auf das andere zieht, bei einer Temperatur, die jeden Sommer 30 ° R. erreicht, nicht länger als ein Jahr gehalten werden kann. Die meisten älteren Weine, auch die nicht zum Export bestimmten, werden stark mit Sprit versetzt, halten sich dann zwar länger, verlieren aber an ihrer Güte und Lieblichkeit. Diese älteren Weine führen den Namen Vini asciuti und werden meist besser bezahlt. In Syrakus, auch wohl in Catania, hängt man in das Faß einen Zweig der Sauerkirsche (Amarena; dasselbe thun die Russen bei Bereitung ihres Quaß), wodurch ein angenehmes, von Vielen geliebtes Aroma, ein schwacher Bittermandelgeschmack, dem Wein ertheilt wird. Weine dieser Art sind unter dem Namen Amarena di Siracusa bekannt. — —

Der Hauptweinplatz Siciliens, die Stadt Marsala, welche auch dem bekanntesten Weine des Landes Namen giebt, liegt auf dem Vorgebirge Lilybaeum, in dem westlichen Winkel Trinakriens; hier war es, wo Garibaldi landete bei seiner denkwürdigen Expedition im Mai 1860. Die Weinberge erstrecken sich längs der Küste östlich und westlich, etwa 24 englische Meilen weit und ungefähr 12 Meilen ins Land hinein. Der Boden ist demjenigen von Xerez in Spanien ähnlich, eisenschüssiger Thonmergel. Gerade solcher sagt einem heißen Klima besonders zu, weil er absorbirend, locker, schwammig, immer frisch und offen, in der Hitze nicht zusammenbackend ist. Die hier erzeugten, fast sämmtlich zum Export bestimmten Weine, sind stark, von etwas strengem Geschmack, aber so reich, daß sie gar manchen andern,

die es bedürfen, Körper und Geist geben können und müssen. Früher war der Marsala in England beliebt, heutzutage ist er es weniger mehr, weil man glaubt, er wachse auf vulkanischem Boden, enthalte Schwefel und sei ungesund; dies ist ein entschiedener Irrthum. Wenn er aber auch nicht unter seinem eigenen Namen geht, so dient er heutzutage so vielfach zur Anfertigung des Madeira, daß man behaupten kann, drei Viertheile der unter dieser Etikette käuflichen Weine seien sicilianischen Ursprungs. Sehr viel davon wandert namentlich von Marsala nach Cette und Marseille. Die Ausfuhr der ersteren Stadt beträgt, den Gesammtexport Siciliens mit Shaw auf 4,800,000 Eimer Wein angenommen, mindestens die Hälfte davon, demnach 2,400,000 Eimer, und zwar der besten Gewächse des Landes. In England wurden im Jahre 1862 consumirt 214,125 Gallonen (47,590 Eimer) oder 218 Procent des gesammten Weinverbrauchs.

Von den übrigen sicilianischen Weinen verdienen genannt zu werden: der rothe, sehr starke Catania; der rothe Mascoli und Taormina; die Essenza dell' Etna oder Nettare und der Monte Gibello, Muskatweine voll Feuer und Duft; Faro di Messina, roth, köstlich, sehr gesucht für das Ausland; Bronte, weiß, stark, den Eigenschaften der Xerezweine entsprechend (Bronte heißt ein Landgut in der Nähe von Marsala, früher dem Lord Nelson gehörig, daher der Wein auch mit dem Marsala ziemlich identisch ist); Castro di San Giovanni, weiß, geistig, voll Substanz, höchst delicat; Siracusa Albanulle, ein weißer, auch rother, Muskatwein von vielem Geist, Feuer und Wohlgeschmack, mit Recht weithin berühmt, obgleich er wahrscheinlich dem Syrakuser der Alten nachsteht; Castel Vitrano, eine vorzügliche Lage des Marsala-Districts, strohfarbig, an Feuer und Aroma den besten Madeiraweinen nicht nachgebend, ja an Gehalt sie überbietend; Baggaria, dunkelroth, voll Substanz und Geist, mild und geschmackvoll, erst nach 10 Jahre langer Aufbewahrung in Flaschen erlangt er seine volle Feinheit

und Würze, und wird goldgelb, er vervollkommnet sich bis ins dreißigste Jahr; Moscato Capriato, röthlich; Monte Delfino, roth, und Monte alla Rosa, weiß, sind drei starke, wohlschmeckende, zu den besseren Sorten gehörige Liqueurweine.

Ueber die italienischen Weine im Allgemeinen fällt Shaw ein nicht schmeichelhaftes Urtheil, indem er behauptet, er habe darunter nicht einen einzigen feinen Wein gefunden. Selbst die berühmtesten macht er schlecht; der Vino d'Asti, sagt er, wird zwar gepriesen, es ist aber nicht das mindeste Gute an ihm; die Lacrimae Christi sind streng im Geschmack und Bouquet, und der Monte Pulciano ist zwar süß, aber den Muskatweinen von Frontignan oder Rivesaltes noch lange nicht zu vergleichen. — Des Verfassers Urtheil stimmt zwar aus eigener Erfahrung dem ziemlich bei, allein es ist zu bedenken, daß gerade von den genannten Hochgewächsen es sehr schwierig ist, ächte Proben zu erhalten, selbst an Ort und Stelle; so lange man dessen nicht sicher ist, darf man auch nicht apodiktisch absprechen, zumal, wenn Andere das Gegentheil behaupten. So stellt Jullien die Lacrimae Christi, den Muskatwein von Syrakus und den Monte Pulciano in den ersten Rang der Weine der Welt; was uns allerdings zuviel erscheint, da jene doch keineswegs vollkommene Weine sind. Den zweiten Rang verleiht er den Weißweinen von Marsala und Castel-Vitrano, den Muskatweinen Nacco, Giro, Tinto, Malvasia von Canelli und Chambave; dem Aleatico von Ponte-a-Mariano und Florenz; den Liqueurweinen von Monte Catini, Chianti, Montalcino, Riminese, Pont-Ercole und Santo Stefano; dem Vermut und Aleatico von Elba; den rothen und weißen Weinen von Albano; den Muskatweinen von Montefiascone, Orvieto und Farnese; vom Vesuv und Santa Maria di Capua; von Carigliano und Bari; endlich dem Malvasier der Liparen. Verschiedene dieser Sorten stehen der dritten Classe schon näher, als der zweiten. Sämmtliche bessere Weine Italiens sind daher veredelte Liqueurweine; die eigentlichen Trinkweine, die Tischweine,

stehen sämmtlich im 4. und 5., wenige erheben sich in den dritten Rang. Daher ist im Ganzen der italische Weinbau bei Weitem nicht, was er sein könnte und müßte; Shaw hat Recht, wenn er den Weinproducenten Italiens, welche wünschen, vorwärts zu kommen, anräth, sich einige intelligente Winzer und Küper aus Frankreich oder Deutschland zu verschreiben.

VI.

Die Weine Griechenlands.

Von den Männern sammt den Jungfrau'n
Wird die dunkle Traub' in Körben
Auf den Schultern hergetragen
Und entschüttet in die Kelter;
Doch allein die Männer treten
Das Gewächs, den Wein entfesselnd,
Und zu lautem Takt erheben
Sie den Gott in Kelterliedern
Auf den holden Bacchos schauend
Wie er jung in Kufen aufschäumt.

Griechisches Kelterlied.

Auf den griechischen Inseln war es, wo Bacchus am längsten und liebsten verweilte. Kreta sah die ersten Dionysien und Naxos die Hochzeit des Gottes mit der verlassenen Ariadne. Die Mythe hat es also ebenso sinnig, als deutlich ausgedrückt, daß zuerst in den Eilanden des Aegeischen Meeres die Rebe Fuß gefaßt auf ihrer Wanderung von Osten nach Westen. Von Kreta brachte sie der Thracier Eumolpos nach Attika, Pelops nach der Halbinsel, die seinen Namen trägt, Kadmos nach Theben, Dionysos, der Enkelsohn des Bacchus, nach Chios, Orestheus, des Deukalion Sohn, nach Aeolien. Auf dem Schilde des Achilles prangte kunstvoll von Hephästos getrieben „ein Rebengefilde, von schwellendem Weine belastet" und die

Griechen freuen sich in dem Lager vor Troja so oft als möglich des „herzlabenden Weines," Der alte Vater Homer scheint ebenfalls dem „schöngehenkelten Kruge" gern zugesprochen zu haben „voll balsamischen Weins, im eilften Jahre des Alters." Die vorzüglichsten Weine des alten Griechenlands wuchsen auf Chios, Kreta, Lesbos, Kos und Rhodos, also auf den Inseln, während die attischen, böotischen, korinthischen, messenischen 2c. Weine schwach und geistlos waren. Berühmt waren ferner der Pramnische Wein*), von dem Berge Pramne der Insel Ikaros, nach Diodor auf Kreta, nach Andern bei Smyrna, und der Maroneische, von der Insel Zakynthos. Von den altgriechischen Weintrauben wissen wir mehr, als von den jetzigen; besonders angeführt werden die Lesbischen, die Mareotischen, die Basilea, die Thasischen, die Psythia und Melampsythia, der Drakontion, die Aegischen, der Amethystinon, der Orthampelos, der Daktylis, der Bumastos, der Leptoragios, der Alopecis, der Stephanites u. s. w. Noch im Mittelalter war der griechische Weinbau berühmt; die Insel Kandia lieferte jährlich 200,000 Fässer Malvasier nach Venedig; aber unter dem türkischen Joche sank er so tief, daß in der Neuzeit die größten Anstrengungen gemacht werden müssen, um diese kostbare Quelle des Nationalwohlstandes wiederum auf ihr früheres Niveau zu bringen. Das Land und seine Verhältnisse begünstigen dies Streben in jeder Weise. Das continentale Griechenland befindet sich in jener vulkanischen Zone, die sich vom Kaspisee bis zu den Azoren erstreckt. Obgleich die plutonische Thätigkeit daselbst längst aufgehört hat, sich in jenen grauenvollen Eruptionen zu zeigen, deren die Sage schon erwähnt, so suchen nichtsdestoweniger furchtbare Erdbeben das Land und die Inseln nicht selten heim, so in der neuesten

*) In der Ilias mengt Hekamede, die Sclavin des Nestor
„Ihnen des pramnischen Weins, und rieb mit eherner Raspel
Ziegenkäse darauf, mit weißem Mehl ihn bestreuend,
Nöthigte dann zu trinken, da wohl sie bereitet das Weinmuß."

Zeit Rhodus. Die Oberfläche ist überall gebirgig, das Klima günstig. Der wolkenlose „griechische Himmel" ist schon durch das Lob der Dichter bekannt, und die reine Atmosphäre trägt nicht wenig zur Entwicklung der Naturproducte in ihrer höchsten Vollendung bei. Der Boden ist größtentheils für den Weinbau sehr geeignet. Kalkige Hügel mit Hängen geschützter, südlicher Exposition, vulkanische Schichten, Geröll- und Schieferböden bieten den Reben die glücklichsten Standorte, und es fehlt zur Erzeugung eines edlen Productes derselben nur eine fleißige Cultur und eine zweckmäßige Behandlung. Daran hat es aber bisher gänzlich gefehlt und Henderson hat nicht ohne Grund im Anfang der dreißiger Jahre berichtet, die Griechen pflegten während der warmen Sommerzeit keinen Wein, sondern nur Essig zu trinken. Früher waren die Zusätze von Kochsalz, gebranntem Gyps und Kalk zum Weine ganz allgemein; derjenige von Terpentin oder Pech ist es heutzutage noch vielfach. Dazu die liederliche Aufbewahrung und die grenzenlose Verschwendung, die Unsauberkeit und der Mangel an den nothwendigsten Requisiten einer vernünftigen Kellerwirthschaft: Alles dies spricht ebenso sehr für die Behauptung, daß die Cultur sehr tief da steht, wo sie einst am höchsten stand — wie auch für die Unerschöpflichkeit der Naturkraft, denn immer noch producirt trotz alledem Griechenland vortreffliche, weithin berühmte Weine. Leider ist uns über das Quantum derselben, sowie über ihre Culturmethode fast gar nichts bekannt. Unter den Traubensorten sind die bekanntesten: Uva passa, Greco, Cipro, Moskada, Assyrtikon (in Santorin), Malvasia, Sultana; die letztere, ohne Kerne, wird nicht zu Wein, sondern zu Rosinen, den sogenannten Sultaninen, verarbeitet, wie die korinthische Rebe zu Korinthen. Diese Cultur ist neben derjenigen des Oelbaums die hauptsächlichste des Landes; der Weinbau steht erst in dritter Reihe. Sein Export ist inzwischen nicht ganz unbedeutend, und wächst von Jahr zu Jahr; er wendet sich hauptsächlich nach Rußland, der Türkei, Aegypten, Kleinasien; auch nach Triest und Venedig

gehen griechische Weine. England und Nordamerika bezogen früher mehr Malvasier, als gegenwärtig, doch ist immer noch der Bedarf dieser großen Länder ein ziemlich ansehnlicher.

Unter den besseren Weinen des griechischen Festlandes, die sich jedoch nur in wenigen Einzelnfällen über die dritte Rangclasse erheben, sind anzuführen die von Pyrgos, Mega-Spileon, S. Giogio, Phokia, Tripolitza, Androusa, Nisi, Modon, sämmtlich roth und weiß, in Morea; die Lepanto, Chäronea, Megara, Poliogouna in Livadien; von Arta, Limni, Komboti in Akarnanien; die Weine von Attika, von Volentza und Boutchika am Alpheus, sind herbe, kleine Tischweine, wie alle übrigen irgend nennenswerthen des Landes. Nur einen berühmten Wein erzeugt oder vielmehr erzeugte der Peloponnes: den Malvasier. Er trägt seinen Namen von der Stadt Napoli di Malvasia in Lakonien und war seiner Zeit ein sehr geschätzter Sect oder Liqueurwein; er soll heutzutage gar nicht mehr in der früheren Vollkommenheit bereitet werden können. Die Engländer haben aus dem Namen „Malmsey" (zuerst Malwissy, dann Malmvesey) gemacht, und heute noch findet man in den „Wine lists" von London oder New-York die Etikette: „Malmsey-Madeira." Es ist dies aber kein Malvasier, sondern höchstens Marsala, der in Cette oder Malta zurechtgestutzt worden ist. Früher wurde der Malvasier in großen Quantitäten nach England exportirt. Er hat einen Namen in der britischen Geschichte als Grab des Herzogs Georg von Clarence, welchen sein Bruder, König Eduard der Vierte, in einem Stückfaß voll Malvasier ersäufen ließ; und solch ein Kenner seines Lieblingsweins war Clarence, daß er, dem Tode nahe, noch einmal emportauchend, ausrief: „It is not fair: this is bad Malmsey!" und dann starb; der arme Clarence „todt gebadet einst in eklem Wein." — Gegenwärtig liefert die Insel Tinos einen Malvasier, der dem verloren gegangenen Stoff am nächsten kommen soll.

Die Inseln des Archipels und des Meeres von Kandia finden naturgemäß hier ebenfalls ihre Stelle, wenn gleich die

größten und wichtigsten derselben nicht dem heutigen Griechenland, sondern dem türkischen Reich angehören. Die Weininsel darunter ist Santorino, das alte Thera oder Kalliste, die südlichste der Cykladen, in griechischem Besitz. Hier, auf rein vulkanischem Boden, wächst seit alter Zeit ein berühmter Wein, weiß und roth, in reichlicher Menge. Es giebt verschiedene Sorten davon. Der beste Rothwein heißt vorzugsweise Santorin (oder schlichtweg Santo, auch Vino di Bacco, Bacchuswein), ein trockner, geistreicher, angenehm schmeckender Claret, welcher etwas vom Charakter des Portweins hat, und seinen Ruf wohl verdient. Der Verfasser hat ihn öfters vom Fasse getrunken, namentlich in Pera (Konstantinopel); er stellt hierher, was er darüber in seinen: „Südöstliche Steppen und Städte" (Frankfurt a/M. 1862, Sauerländer) mitgetheilt hat: „Auf dem Rückweg (aus Galata) führte uns A n t o n i o (der Dragoman) bei einem griechischen Weinhändler ein; sein Keller war ein ebenerdiges Magazin, worin ein Dutzend großer Fässer von sehr zweifelhafter Bauart lag; nichtsdestoweniger mundete der aus ihnen frisch weggezapfte Vino di Santorino ganz köstlich; man hält ihn für den besten griechischen Wein; er gleicht feurigem Ungarwein, ist tief goldgelb oder vielmehr goldroth, mit etwas zusammenziehendem Geschmack und einer leichten, gewürzhaften Blume. Den Nordländern behagt und bekommt er weit besser, als der berühmte Cyprier, unter dessen Namen man gewöhnlich ein entsetzliches Gebräu aus Hekates Küche erhält." — Ein zweiter hier erzeugter Wein ist der Vino di Notte (Nachtwein), weiß; es giebt zwei Sorten davon, Kalliste und Elia, die erstere die stärkere, reichere; sonst beide gleich brillant, hell, von gutem Bouquet, in Ton und Charakter den feinen französischen Weißweinen ähnlich und als ganz vorzügliche Tafelweine geschätzt. Der dritte Santorinwein ist endlich der Vin Santo, der König der Griechenweine, sowohl tief roth, als dunkel bernsteinfarben; süß, reich, besonders an Alkohol, und mit einem höchst kräftigen, aufregenden Aroma; er ist einer der besten und beliebtesten

Liqueurweine des Südens. Die Insel producirt in guten Jahren 12,000, gewöhnlich 9000 Pipen Wein jährlich. Die hauptsächlichsten Consignationen davon gehen nach dem Schwarzen Meere, nach Odessa, Taganrog und Konstantinopel. — —

Weit mehr Ruf in der ganzen Welt, als der Santorino, hat aber unstreitig der Cyprier, den Jedermann mindestens dem Namen nach kennt, und sei es auch nur aus der frivolen Sentenz des Fiesko: „Wir trinken Cyprier und küssen schöne Mädchen!“ — Die Insel Cypern, im griechischen Alterthum die Heimath der Liebesgöttin, erntet jährlich ungefähr 25,000 Eimer Wein, wovon die Hälfte zum Export gelangt; noch im Anfange des 17. Jahrhunderts betrug ihre Production 150,000 Eimer, ihre Ausfuhr 66,000! Die Vernachlässigung der Cultur mag an der Thatsache dieses Rückgangs ebensoviel Schuld tragen, wie der Umstand, daß das Publikum allmälig den Geschmack an den süßen Südweinen verloren und dafür die herben, säuerlichen Weine Mitteleuropa's in Protection genommen hat. Der Boden der Hügel, welchem der ächte Cyperwein entwächst, ist sehr kalkhaltig, daneben steinig; die Reben werden ohne Pfähle oder Rahmen dicht am Boden erzogen. Die Ciprotrauben sind hellroth, mit dünner Schale, festem Fleisch und vielem Zucker. Die beste Lage der Insel ist die Commanderie, auf dem Boden des Palastes und der Gärten der Tempelritter, später der Johanniter, im District Orni. Das Product beträgt etwa 4000 Eimer oder 40,000 jener irdenen Krüge, in welchen der Cyperwein im Lande aufbewahrt wird. Der ächte Cyper ist goldgelb, wenig süß, mit etwas herbem Beigeschmack, ungemein feurig, mit jenem unnachahmlichen Aroma des Südens, welches alle seine Weine charakterisirt, daneben aber mit einem eigenthümlichen, feinen Bouquet, welches fern an bittere Mandeln erinnert. Der Verfasser glaubt ächten Cipro getrunken zu haben, einmal in einer Kometennacht (1858) im Aegeischen Meere an Bord des „Pluto“ und zwar aus dem Flaschenkeller des an Bord befindlichen österreichischen Consuls in Cypern; das andermal mit

deutschen See-Officieren in einer kleinen Cyperweinkneipe zu Venedig, in einem ganz engen Seitengäßchen, links hinter der Luna. Die Insel erzeugt auch noch andere Muskat-Liqueurweine, die besten zu Amodos. Es herrscht dort neben Anderem, minder Nachahmenswerthem, der löbliche Gebrauch, bei der Geburt eines Kindes große irdene Krüge voll Wein, gut verschlossen und verpicht, in die Erde zu graben und sie erst wieder bei der Hochzeit des Kindes hervorzuholen; solcher „Familienwein" soll dann das Kostbarste sein, was es giebt. (Auch in Frankreich hat der Verfasser diesen Brauch gefunden und daselbst im Jahre 1851 einen Moulin à vent bei einem Hochzeitsfeste getrunken, der am Geburtstage der Braut in den Keller gelegt, nach Tisch einen Cognac, mit dem ebenso verfahren worden war.) Die gewöhnlichen Tischweine Cyperns sind ziemlich stark und ohne jede Säure; sie sind anfänglich hellroth, werden aber, indem sie vielen Niederschlag absetzen, nach und nach beinah weiß; der Satz wird „Manna" genannt und als Erhaltungsmittel des Weins geschätzt.

Zur Zeit der Herrschaft Venedigs über das Mittelmeer, lieferten Cypern und Kandia die feinen Dessertweine für ganz Europa. Die letztere große Insel, das alte Kreta, war die nächste Heimath des griechischen Weinbaus. Im Mittelalter setzten die Mönche den Cultus des Bacchus treulich fort. Noch heute sind die — jetzt leider leeren — Weinkeller des Klosters Arcadi eine Sehenswürdigkeit Kandia's. Früher war es eine gemüthliche Unterhaltung der Kandioten, daß sie sich rund um ein räumiges Faß voll Wein setzten und sich nicht eher erhoben, als bis es völlig leer war. Sie tranken da die leichten, angenehmen Rothweine von Kanea, Kisamos, Spacchia, Kandia. Die Insel erzeugt auch Malvasier; schon Martial lobte den kretischen Passum aus Trockenbeeren, der an den Vorbergen des Ida wächst. Großen Ruf hat unter dem Volke Gottes der Vino di Legge (Wein des Gesetzes), den die Juden zu Retimo bereiten;

ein süßer, delicater, haltbarer Liqueurwein. Kandia erzeugt jährlich 140—143,000 Eimer Wein.

Scio, das heutige Chios, producirte, nach des alten Geographen Strabon Urtheil, früher die besten Weine Griechenlands, welche besonders in Rom geschätzt und in großen Mengen consumirt wurden. Heutzutage gehören Liebhaber zur Würdigung des Chierweins; der schon von Virgil gerühmte, jetzt noch so genannte „Nektar“ von Mesta schmeckt bitter und herb, so daß ihn jeder nichtgriechische Gaumen verschmäht. Viel mehr Gewicht, als auf den Weinbau, legen die Chioten auf die Destillation des Mastix-Branntweins, des „Chio Mastica-Raki“, der im ganzen Orient, selbst von den Muselmanen, mit Begeisterung getrunken wird (deshalb heißt auch Chio im Türkischen Sakyz-Ada, die Mastixinsel; sie verbraucht jährlich 50,000 Centner des Harzes blos zu Raki). — Samos, Kos, Rhodos liefern gewöhnliche und auch Muskatweine; desgleichen Skopelo, Tinos, Mikoni, Naxia, wie überhaupt fast sämmtliche Inseln des Archipels. Besonders hervorgehoben zu werden verdient aber Tenedos, welches nur vom Weinbau lebt. Seine leichten, etwas säuerlichen, sonst dem Bordeaux ähnlichen Rothweine, von welchen es jährlich über 100,000 Barils nach Konstantinopel, Smyrna und Rußland versendet, bilden das Tafelgetränk im ganzen Orient, d. h. wo Wein getrunken wird.

Die jonischen Inseln bauen gleichfalls sämmtlich Wein, am wenigsten Paxo; dagegen erzeugt Santa Maura, die alte Leukadia, jährlich über 50,000 Faß, im Jahre 1860 an 56,060 Faß. Berühmt ist der süße Rothwein von Cerigo. Zante, die „Blume der Levante“, bringt den Liqueurwein Jenerodi, welchen man allen übrigen Weinen des Südostens vorzieht und neben den Tokayer stellt; er kommt wenig ins Ausland; außerdem producirt die Insel, deren Haupterzeugniß die Korinthen sind, noch etwa 10,000 Faß (1860 = 10,374) gewöhnlicher Weine zur Ausfuhr, alle mit Gyps versetzt, ohne welchen die Zantioten das Getränk nicht für Wein halten. Das kleine

Thiaki war bekanntlich schon zu des Odysseus Zeiten rebenreich; Laertes schenkte seinem Sohne „Rebengeländer, fünfzig, wo jeglicher Stock für die Kelter wucherte“; heutzutage wächst daselbst ein Wein, der dem Hermitage nahe kommen soll, Production 1860 an 6350 Faß. Kephalonia, von Ithaka nur durch einen schmalen Kanal getrennt, erzeugt einen vorzüglichen weißen Muskatwein, der beste dem Marsala, der mittlere den Rhone-Weinen ähnlich, sowie viele gewöhnliche herbe Rothweine der 5. Classe, im Jahre 1860 an 41,180 Faß. Korfu endlich, die nördlichste der jonischen Inseln, war gleichfalls schon im grauesten Alterthum ein berühmtes Weinland, wenn sie nämlich identisch ist mit jener Insel der Phäaken, die vor den Cyklopen (den wiederholten vulkanischen Eruptionen) aus Sicilien geflohen, sich hier angebaut und die höhere Weincultur mitgebracht hatten. Als der verschlagene Odysseus der schönen Nausikaa zu dem Palast ihres Vaters, des Königs Alkinoos, folgt, sieht er vor demselben einen prächtigen Garten:

„Traub' auf Traube gelangt, und Feig' auf Feige zum Vollwuchs.
Dort auch prangt ein Gefilde, von edlem Weine beschattet.
Einige Trauben umher auf ebenem Raume gebreitet
Dörren am Sonnenstrahl, und andere schneidet der Winzer,
Andere keltert man schon; hier stehen noch Herlinge vorwärts,
Eben der Blüt' entschwellend, und andere bräunen sich mälig.“

Auch heutzutage liefert Korfu, neben Korinthen, Rosinen und Rosoglio, viele Rothweine (im Jahre 1860 an 33,875 Faß), darunter einige von besonderer Feinheit, Leichtigkeit und Delicatesse. Im Ganzen jedoch stehen auch die jonischen Weine nicht höher, als die übrigen Griechenlands. Die Traubenkrankheit hat den Weinbau Joniens bedeutend geschädigt, besonders auf Kephalonia.

Von der Fülle der griechischen Weinproduction giebt E. Geibel ein schönes Bild aus Aperanthos auf Naxos (Naxia):

Ja, das heiß' ich fürwahr Dionysos heilige Stätte!
Ueppiges Traubengeländ' kränzt das gesegnete Thal.
Jeglicher Abhang triefet von Wein; um die Giebel der Häuser,
Um der Kastanien Schaft schlingt sich das grüne Geflecht.
Horch, schon wandelt der bacchische Zug; schwarzäugige Jungfrau'n
Führen den Reihn, du vernimmst Cithern und Paukengetön.
Jener erglühende Greis auf dem Esel, er scheint mir Silenos;
Folgt nicht, die Schläfen bekränzt, bald mit den Panthern der Gott?
Aber indeß nicht lässig, o Schenk! Frisch, walte des Amtes,
Mit dem Ambrosischen Trank fülle den weiten Pokal!

Leider stimmt die schöne Illusion des Dichters selten mit der Wirklichkeit des herben, nach Theer und Gerbstoff schmeckenden, nach Schwefel und Thierhäuten riechenden, im vollen Wortsinn „bocksenden“ Weines. Die Aufbewahrung desselben ist ebenso anwidernd, als eigenthümlich. Eine der ältesten Methoden, den Wein haltbarer zu machen, erzählt Landerer, ist das Räuchern desselben, das man noch heute auf Cypern und Kandia findet. Solche Weine, welche neben Rauchkammern aufbewahrt und syrupartig werden, hießen bei den Alten Kaonias oinos. Andere Methoden erinnern an das Verpichen der Bierfässer. Man durchräuchert nämlich die Fässer mit verschiedenen Harzen und aromatischen Substanzen, so mit Mastix, Moscholibanum, Nelken, Rhodusholz, Buchari-Jagh und Labdanum. Das Arom des Cyperweins Commendaria soll auf solche Weise entstehen, indem man diese Harze in leinenen Beuteln in den Wein hängt. Auf Euböa und Morea harzt man die Weine auf andere Weise, indem man ihnen Terpentin zusetzt. Anderwärts gebraucht man an seiner Stelle Pech oder die Zapfen der Pinien. Am meisten rühmt man die Nelken, welche, in Quitten gesteckt, dem gährenden Weine zugesetzt werden, und denselben selbst dann noch erhalten sollen, nachdem er schon sauer zu werden begonnen hatte. Noch verbreiteter ist der Zusatz von gebranntem Gyps. Derselbe verbindet sich rasch mit den wässerigen Theilen des Weins, scheint selbst Essigsäure zu binden, macht die Weine dadurch stärker und klärt sie zugleich, indem er die trüben Theile entweder

mit sich niederschlägt oder das specifische Gewicht der Flüssigkeit leichter macht. Das letzte, und in Griechenland weit verbreitete Mittel, den Wein zu conserviren, ist der Zusatz des klebrigen und aromatischen Bärenschwanzes, Hypericum coris, einer Johanniskrautart, deren Harzgehalt ebenso wie ihr Gerbstoff zum Klären und Erhalten beiträgt. — Die Aufbewahrung in Schläuchen ist noch ganz allgemein; sie sehen gefüllt sehr sonderbar aus, da der Hals und die Beine bis zum Knie daran gelassen werden. Magerstedt („Weinbau der Römer") berichtet darüber: Schläuche, Utres, d. h. durch Oel und Gummiharz weindicht gemachte Thierhäute oder Ledersäcke, zur Aufbewahrung, sind sehr alt und in Griechenland, wie im Orient gebräuchlich. Man weiß, daß der fette, dunkle Prälatenwein, den Odysseus von Maron, dem Priester des Apollo, erhielt, in einem Schlauche (griech. Askä) von Ziegenhaut aufbewahrt war. Sie sind bequem zum Transport aller Flüssigkeiten; in Schläuchen führen die Bauern Campaniens und Apuliens den Wein in die Städte und die Soldaten auf ihren Feldzügen von Station zu Station. In dem berühmten Feldzuge des Ptolemaeus Philadelphus soll ein Wagen von 24 Fuß Länge und 14 Fuß Breite einen aus Pantherfellen bereiteten Schlauch getragen haben, in dem sich 3000 Amphoren Wein befanden, der allmälig abgelassen wurde. Durch Pompejanische Gemälde lernt man die Weise kennen, wie der Wein in Schläuchen transportirt wurde. Sie stellen Wagen vor, welche aus einem leichten Leitergestelle bestehen, dessen ganzen inneren Raum ein einziger Schlauch füllt. Derselbe hat vorn eine weite, hier zugebundene Oeffnung; hinten verlängert er sich ins Enge, wie ein Schrotsack, und hier läßt man den Wein wieder ab. In den sogenannten Askes wird noch jetzt in Griechenland der Most und Wein auf Eseln oder Maulthieren in die nahen Dörfer oder Städte gebracht. Diese Schläuche sind rohe Ziegenhäute, die Fleischseite auswärts, die Füße mit Sehnen fest zusammengebunden; beim Halse wird eingefüllt, und dann fest zugeschnürt. Gewöhnlich theert man auch die Schläuche, wodurch der Wein für

den nicht daran Gewöhnten Anfangs geradezu ungenießbar wird, bis sich der unleidliche Geschmack durch längere Aufbewahrung des leeren Schlauches allmälig mildert. — Schließlich mag hier noch anerkennend bemerkt werden, daß man in neuerer Zeit in Griechenland Anstrengungen macht, die Rebencultur zu heben und ihre Producte sachgemäß zu behandeln; die schönen, schon gewonnenen Resultate berechtigen zu den besten Hoffnungen für die Zukunft des griechischen Weinbaus.

VII.

Die Weine Spaniens.

Wir kommen erst aus Spanien zurück,
Dem schönen Land des Weins und der Gesänge.
Goethe.

Gesegnet mit herrlichem Klima, großer Fruchtbarkeit, weithin gedehnten Rebengeländen, hat die iberische Halbinsel vom Beginn der Geschichte an eine der ersten Stellen unter den Weinbau treibenden Ländern der Welt eingenommen. Wenn Frankreich ihr den ersten Rang abgelaufen hat, so liegt dies nur in dem größeren Fleiß und in den besseren Kenntnissen seiner Bewohner, nicht in natürlichen Vorzügen begründet. Ja, es ist um so wunderbarer, daß die spanischen Weinberge noch so köstliche Producte liefern trotz der fabelhaften Indolenz und Vernachlässigung von Seiten ihrer Besitzer und Bebauer. Noch immer stehen verschiedene trockene Weißweine und weiße Süßweine Spaniens den meisten anderen voran und bilden einen Handelsartikel, der nach allen Häfen der Erde geht. Schon zu des Plinius Zeiten tranken die Römer gern den hispanischen Wein, welchen jedenfalls die Phokäer in dem Lande eingebürgert hatten; in dem ganzen Mittelalter behauptete er sein Uebergewicht

und besitzt es heute noch in verschiedenen Ländern, so in England und Nordamerika.

Bei Beurtheilung des allgemeinen Charakters der Weine eines Landes muß man nicht blos den Sitten und dem Geschmack der Einwohner, sondern auch den besonderen Verhältnissen des Verkehrs im Innern und nach Außen Rechnung tragen. Die Spanier geben süßen und reichen Weinen als Luxusgetränk den Vorzug. Daher schätzen sie auch die Hochgewächse von Malaga, Alicante, Fuencaral höher, als diejenigen von Xeres, welche doch unstreitig vollkommnere, daher auch von den meisten anderen Nationen höher geschätzte Weine sind. Auch der große Ueberfluß an dem edlen Product, der fast überall herrscht, macht den Spanier sorglos in Hinsicht auf dessen Pflege; da, wo er vielleicht geneigt wäre, diese zu verbessern, fehlen ihm die Mittel zur Aufbewahrung, die Wege zum Absatz. Flaschen und Fässer werden nur selten angetroffen, und unterirdische Keller blos in Klöstern und größeren Handelsstädten. Unter solchen Umständen kann es denn auch nicht Wunder nehmen, daß die gewöhnlichen spanischen Weine sehr tief unter der Erwartung stehen, zu welcher Klima und Lage berechtigen, ein Uebel, das jedoch zweifelsohne zu heben ist, und mit der Zeit gehoben werden wird. Die Hügel rings um Granada, erzählt Jacobs, eignen sich trefflich zum Weinbau, aber er wird so nachlässig betrieben, daß sie nur ganz schlechtes Zeug liefern. Wo man sich in sehr seltenen Fällen einige Mühe giebt, da wird der Wein so gut und stark, wie Burgunder, ohne den Nebengeschmack, den fast jeder spanische Wein hat. Andere bessere Sorten kommen wiederum dem Roussillon und Languedoc nahe, wenn sie dieselben nicht übertreffen an Feuer und Spiritus, an Körperfülle und großer Haltbarkeit. Der Beigeschmack der meisten Spanierweine darf nicht wundern, denn sie werden nicht be- sondern mißhandelt; vielfach wird für die süßen Sorten der Most eingekocht, für trockene Weißweine aber werden die Trauben, bevor sie getreten und gekeltert werden, mit Gyps überstreut. Wenn auch

durch derartige Operationen der Zuckergehalt concentrirter und die Alkoholmenge größer wird, so geht doch dadurch das Aroma zum Mehrtheil oder ganz verloren und der Wein hat keinen Anspruch mehr auf Delicatesse oder Feinheit.

Die spanischen Weine wachsen meist auf einem, ihrer Cultur sehr günstigen Boden, dessen Reichthum an kohlensaurem Kalk häufig zwei Drittheile, ja sogar drei Viertheile der Gesammtsubstanz ausmacht. Hier kocht die Sonne die Trauben immer sicher, ohne jene Zwischenkunft von kühlen Regentagen und kalten Schauern, die im Norden den Weinertrag so häufig beeinträchtigen. Hier reift die Traube stets vollständig; in den südlicheren Theilen des Landes ist dagegen die Hitze so intensiv, daß die Weingärten bewässert werden müssen. Vom äußersten Norden des Reiches bis zur südlichsten Spitze bedeckt in den glücklichsten Lagen, Bodenarten und Landschaften das freudige Grün der Reben die Hügel und Abhänge. Die Zahl der Varietäten und Spielarten des Weinstocks, welche in Spanien angebaut werden, ist, nach Willkomm, sehr groß. So werden im agronomischen Garten zu Valencia 367 spanische Weinsorten cultivirt, und die Gesammtzahl kann man gewiß auf 1000 veranschlagen. Die besten und verbreitetsten sind: Listanes (liefern die meisten spanischen Weine), Palominos, Mantuos, Jaenes (werden im Gebirge Alpujarras noch bei 4500 Fuß Höhe ü. M. im Großen gebaut), Mollares, Albillos (woraus der köstliche Tintillo de Rota), Jimenecias (liefert den Vino tierno de Malaga und den berühmten Pero-Jimen, welcher unter dem Namen „Malaga“ par excellence nach allen Weltgegenden versandt wird. Nach den Forschungen des berühmten valencianischen Agronomen Valcarcel stammt diese köstliche Rebe von der canarischen Insel Madeira, von wo sie zunächst an die Ufer des Rheins und der Mosel verpflanzt wurde. Von dort brachte sie im 16. Jahrhundert ein deutscher Weinbauer, Peter Simon [also nicht, wie gewöhnlich geschrieben steht, der Cardinal Pedro Ximenez], nach Malaga, woselbst man die Rebe nach ihm benannte, indem

man seinen Zunamen in „Jimenez“ corrumpirte.) Fernere Traubensorten sind die Perrunos, Vigiriegos, Agraceras, Ferrares, Cabrieles, Datyleras (vorzugsweise zur Gewinnung der Malaga-Rosinen), Tetas de vaca. Diese letzteren werden 1/2 bis 1 1/2 Fuß lang; sie bilden die berühmten Weinlauben der Alhambra, werden auch sonst in Granada viel angebaut, und sind ursprünglich in Marokko zu Hause, von wo sie nach Ebu Elbecthar im dreizehnten Jahrhundert nach Granada gebracht wurden. Die höchst aromatischen Beeren werden noch jetzt in Afrika, wie zu Ebu's Zeit, „Mädchenfinger“ genannt. Die Tetas de vaca, welche nur frisch consumirt werden, sind die delicatesten Weintrauben, welche Willkomm kennt. Weiter berichtet derselbe: Im Süden ist der Weinstock vorzugsweise eine „planta de secano“, da er nur wenig Bodenfeuchtigkeit bedarf. Auf bewässertem Terrain erhält der Saft der Beeren nur einen geringen Spiritusgehalt und giebt deshalb einen schlechten Wein. Daher gehören auch die Weine, welche in der Vega von Granada und in andern „tierras de regadia“ gewonnen werden, zu den geringsten Weinsorten Spaniens. Ueberhaupt darf man nicht glauben, daß aller spanische Wein vorzüglich sei. Man bekommt sehr häufig, selbst in den privilegirtesten Rebendistricten, Wein zu trinken, welcher an Grüneberger erinnert. Diese Erscheinung findet in der Nachlässigkeit und Unreinlichkeit, mit welcher die Bereitung des Weines sehr häufig betrieben wird, ihre Erklärung. Eine Hauptbedingung, guten Wein zu erhalten, ist die, daß die Weintrauben zur rechten Zeit geerntet werden. Werden dieselben zu früh geerntet, so ist der Wein schwach und hält sich nicht; schiebt man die Ernte zu lange auf, so wird und bleibt der Wein trübe. Um die richtige Zeit zu treffen, pflegen die Weinbauern in Valencia, Malaga und anderwärts einen Kern aus einer Weinbeere herauszuschneiden. Ist bis zum folgenden Tage das Loch so groß geblieben, daß der Kern durch dasselbe wieder in die Beere hineingesteckt werden kann, so hält man dies für ein Zeichen, daß die Traube voll-

ständig reif ist. Außerdem müssen, wenn der Wein gerathen soll, die Stöcke alljährlich umgraben und beschnitten werden. Die Weinlese, welche je nach Lage und Klima der Gegend und dem dadurch bedingten Eintreten der Reife im August, September oder October vorgenommen wird, geschieht entweder mittelst der Hand oder weiter Holzkämme. Mit der Hand gepflückte Trauben pflegen einen Wein von größerer Klarheit und süßerem Aroma zu geben, als die mit dem Kamme abgerissenen oder abgebeerten. Das Pressen, Kochen, Fermentiren, Auffüllen und die ganze spätere Behandlung ist in Spanien äußerst verschieden, indem es sich nach dem Gehalt an Spiritus, Zucker, und nach den Eigenthümlichkeiten der Weinsorten richtet. Im Ganzen läßt die Fabrikation des Weines Vieles zu wünschen übrig. So geschieht das Auspressen des Saftes noch in vielen Gegenden durch Austreten mit bloßen Füßen in schmutzigen, hölzernen oder thönernen Bottichen (tinajas). Auch nimmt man sich gewöhnlich nicht die Mühe, die Trauben von der daran hängen gebliebenen Erde und anderem Schmutze zu reinigen, noch die angefaulten von den gesunden zu sondern, indem man sich damit tröstet, daß die Gährung alle Unreinigkeiten und fremden Stoffe entfernen werde. Der gekelterte und gegohrene Wein wird entweder in großen Fässern, wie bei uns, oder in großen irdenen, mehrere Eimer haltenden Gefäßen mit oft zwei Zoll starken Wandungen (tinajas), mit deren Verfertigung sich vorzüglich die Bewohner der Mancha abgeben, aufbewahrt. In Südspanien legt man die Weinfässer und Tinajas nicht in Keller, indem er sich unter der Erde nicht hält, sondern in trockene, über der Erde befindliche Schuppen, Bodegas genannt. Solcher Bodegas giebt es namentlich viele und sehr große in Jerez und Puerto de Santa Maria. In diesen Bodegas, welche nicht selten aus mehreren Stockwerken bestehen, liegen, nach Jahren und Qualität geordnet, ungeheuere Vorräthe aufgethürmt. Manche Weinlagen von Jerez haben einen Bestand von 2—400,000 Duros (Speciesthaler) an Werth. Mit der bloßen Lagerung des Jerez-

weines, den man jung kauft und liegen läßt, sollen 8 Procent zu verdienen sein, weil er von Jahr zu Jahr an Werth bedeutend steigt. Die größten Bodegas von Jerez und Puerto de Santa Maria gehören Engländern. In einer solchen habe ich im Jahre 1845 Weine gesehen und gekostet, welche über hundert Jahre alt waren. Beim Transportiren kleiner Weinquantitäten im Innern von Spanien oder nach Frankreich und Portugal (auf dem Landwege) pflegt man den Wein in große aus Bocksfellen verfertigte Schläuche, pellejòs genannt, zu füllen. Von diesen großen Schläuchen, welche einen halben bis einen Eimer halten, sind die Botas zu unterscheiden, kleine, ebenfalls aus Bocksleder gemachte, inwendig mit weißem Pech bestrichene Schläuche von dreieckiger Form, deren sich die Spanier beim Reisen zu Pferde zur Aufbewahrung des Weins anstatt der zerbrechlichen Flaschen bedienen. Es giebt Botas von sehr verschiedener Größe, die größten fassen 6 bis 10 Kannen. Die darin aufbewahrten Weine nehmen stets einen eigenthümlichen, unangenehmen Geschmack an, welcher Olor de bota heißt. Die südspanischen Weine müssen bekanntlich, wenn sie exportirt, zumal über See ausgeführt werden sollen, mit Sprit versetzt werden, damit sie sich halten. Es giebt daher große Spritbrennereien in allen weinbauenden Orten, welche Wein ins Ausland versenden. Eine der größten Spritfabriken, welche zugleich den besten Sprit liefert, befindet sich in Puerto de Santa Maria. Sie ist das Eigenthum und die Schöpfung eines Deutschen aus Berlin, eines gewissen Schlesinger. Dieser Sprit wird, wie der gewöhnliche spanische Branntwein (aguardiente) ebenfalls aus dem ausgepreßten Safte der Weintrauben bereitet. In allen spanischen Weindistricten werden große Massen des gewonnenen Mostes zu Branntwein gebrannt, ja in manchen Gegenden keltert man gar keinen Wein, sondern macht blos Branntwein aus den Trauben. Der gewöhnliche spanische Branntwein ist wasserhell, ziemlich süß und sehr stark, dem Arak ähnlich. Aus demselben macht man wieder eine Menge von Liqueuren. Mit Anis

versetzt (Aguardiente anisado, Anisete) hat er die Eigenschaft, ins Wasser gegossen, dasselbe milchartig zu trüben. Dieses Gemisch von Wasser und Anisete ist ein bei den Spaniern sehr beliebtes Abkühlungsgetränk in der heißen Jahreszeit. Der Branntwein wird gleich dem Wein in Fässern aufbewahrt und im Innern des Landes, beim Maulthiertransport, in kleinen auf dem Querdurchschnitt nicht kreisrunden, sondern elliptischen Fässern fortgeschafft, indem er sich in den Schläuchen nicht hält. Außer Branntwein macht man aus dem Moste auch Weinessig (vinagre). Desgleichen wird Weinessig aus verdorbenen Weinen und aus den jungen, saftigen, im Frühjahr abgeschnittenen Reben oder Schößlingen (pámpanos) bereitet. Letztere sollen den vorzüglichsten Weinessig geben.

Beinahe ebenso viel Trauben, als man zur Bereitung des Weins, Branntweins und Weinessigs verwendet, werden, wenigstens in Südspanien, frisch verspeist und exportirt oder zu Rosinen getrocknet. Die frischen Trauben bilden einen sehr bedeutenden Handelsartikel in Südspanien. Von Malaga, Cadiz und Alicante gehen alljährlich im Herbste viele Schiffsladungen Trauben nach Frankreich, England, Nordamerika, Hamburg, Schweden, Dänemark und Rußland. So wurden im Jahre 1850 blos nach England und Amerika 30,135 Arroben frische Trauben ausgeführt. Damit sich die Trauben halten, werden sie mit Sand umhüllt in Fässer verpackt. Die Bereitung der Rosinen wird vorzüglich im Königreich Valencia, in der Sierra de Contraviesa, in den Alpujarres und um Malaga betrieben. Man wählt dazu grüne vollkommen reife Trauben mit großen, fleischigen, zuckerreichen Beeren. Dieselben werden in große Bottiche gethan und hier mit heißem Wasser gebrüht. Ist dies geschehen, so breitet man sie auf Binsen- oder Espartomatten oder auf groben leinenen Tüchern an der Sonne aus und wendet sie täglich mehrmals um, damit die Beeren auf allen Seiten von den Sonnenstrahlen getroffen und gut gebacken werden. Während der Nacht müssen die Trauben unter Dach und Fach

gebracht werden, damit sie der Nachtthau nicht befeuchte, denn sonst schimmeln sie augenblicklich und verderben dann. Daher müssen die Rosinentrauben auch sorgfältig vor Regen behütet werden. Ein einziger Platzregen hat schon oft in Malaga und anderwärts die gesammte Rosinenernte eines ganzen Jahres vernichtet. Die ganz gebliebenen Trauben liefern die sogenannten Traubenrosinen (pasas en racimo), die abgefallenen Beeren die gewöhnlichen großen Rosinen (pasas comunes). Die ersteren, deren beste Sorten (die Traubenrosinen von Malaga) sehr hoch im Preise stehen, werden fest in Schachteln verpackt und in diesen exportirt. Aus Malaga werden alljährlich gegen eine Million solcher Schachteln in's Ausland exportirt. Die gemeinen Rosinen füllt man in leinene Säcke oder in Fässer. Im Jahre **1850** wurden aus Spanien allein nach Amerika und England **1,364,752** Arroben Rosinen versendet. Das Königreich Valencia producirt jährlich gegen **40,000** Centner Rosinen, von denen etwa **24,000** über Alicante exportirt werden. Der Preis eines Centners gemeiner Rosinen pflegt daselbst durchschnittlich bis 30 Realen Vellon (2 Thlr. Preuß.) zu betragen. Die Traubenrosinen sind um Vieles theurer.

Die Ergiebigkeit an Wein und der Gehalt desselben an Spiritus ist sehr verschieden nach der Rebensorte und nach dem Terrain und Klima. In der Axarquia geben tausend Weinstöcke **40** Arroben Wein, welcher den sechsten Theil seines Gewichts an Branntwein von **25** Graden giebt, wenn er von Pedro Jimenez gewonnen wird, und den fünften Theil an Branntwein von **23** Graden, wenn die Rebe Jaen war. In den Umgebungen von Granada producirte eine gleiche Menge von Stöcken des Pedro Jimenez blos **26** Arroben Wein von 1/4 Branntwein zu **18** Graden. Dagegen geben in Adra (Sierra de Contraviesa) **1000** Stöcke Pedro Jimenez **80—100** Arroben Wein zu 1/5 Branntwein von einigen **20** Graden.

Zum Schlusse seien noch einige statistische Angaben über die Weinproduction und Weinexportation, sowie über die Pro-

duction und Exportation an Branntwein, Rosinen und Trauben einiger Districte Südspaniens angegeben, denn die gesammte Production u. s. w. von ganz Spanien ist nicht bekannt.

Catalonien producirt jährlich im Durchschnitt 60,000 Cántaros (1 Cántaro ist = 16,1368 Liter franz. Maß) Wein, im Werth von 3,840,000 Realen und 350,000 Pipas (1 Pipa ist = 48 Cántaros) Branntwein, im Werth von 25,200,000 Realen. Letztere werden meist exportirt.

Valencia producirt jährlich im Durchschnitt 3,500,000 Cántaros Wein, im Werth von 26,250,000 Realen, von denen 1,200,000 Cántaros exportirt werden; ferner 500,000 Cántaros Branntwein, im Werth von 1,200,000 Realen, welche fast sämmtlich exportirt werden, 40,000 Centner Rosinen, im Werth von 1,200,000 Pipas, von denen 24,000 Centner ausgeführt werden.

Murcia exportirt alljährlich im Durchschnitt 150,000 Centner Wein von Albaceta, im Werth von 3,000,000 Realen.

Malaga producirt jährlich 90,000 Arroben Wein. Im Jahre 1850 wurden aber allein nach England und Amerika 195,094 Arroben Malagawein ausgeführt, ein Beweis, daß nicht aller Malagawein auf den Weinbergen der Axarquia wächst! Von Jerezwein wurden in demselben Jahre 1,483,369 Arroben, von andern spanischen Weinen 2,188,726 Arroben nach England und Amerika verkauft.

Der berühmteste Wein Spaniens ist der Xerez (Jerez) oder Sherry, wie die Engländer mit bekannter Geschicklichkeit das Wort corrumpirt haben. Seinen Namen führt er von der Stadt Xerez-de-la-Frontera, einer der reichsten des Landes. Sie liegt 20 englische Meilen von Cadiz entfernt und ist mit letzterer Stadt, Sevilla und Cordova durch die nach Madrid führende Eisenbahn verbunden. Der Weinhandel ist fast ganz und gar in den Händen angesiedelter Ausländer, meist Briten. Unter dem Namen Xeres begreift man eine ganze Reihe verschiedener Weine des Gebiets zwischen den Mündungen der Flüsse Guadal-

quivir und Guadalete, dessen Hauptorte sind: San Lucar de Barámeda am ersteren Strom, Chimona, Rota, Puerto de Santa Maria am Busen von Cadiz und Xerez-de-la-Frontera. Dreierlei Bodenarten tragen die Weincultur: der Albarizza, Kalk, daher Weißboden, rother, eisenhaltiger Mergel, Barros, und Sandgeschiebe, Arenas. Die Xeresweine sind nur weiß; die besten kommen von den Albarizzas. Der junge Wein heißt bis zu 3 Jahren Manzanilla (so heißen alle trockenen weißen Weine Südspaniens); von 3 bis 6 Jahren bekommt er den Namen Amontillado (von den Weinbergen des Klosters Montilla); erst nach dieser Zeit entwickelt er sich vollständig, und nimmt alle Eigenschaften an, wegen deren man ihn so sehr schätzt: tiefe Bernsteinfarbe, Geist, feinstes Parfüm, eigenthümlich gewürzhafter Wohlgeschmack, anregende und gesunde Wirkung. Solche Weine heißen dann: Rancio oder häufiger Soleras; einzelne auch Dottores. Von den letzteren besten Weinen wird nicht selten die Botta (= 28 Arrobas = 440 Litres) zu 25,000 Francs (die Flasche 7—8 Thlr.) verkauft! Solche wundervolle Gewächse sind unter dem Namen Napoleone's bekannt, weil sie der erste Napoleon in den Jahren 1808 und 1809 sammt seinen Marschällen bevorzugte; die übrigen Truppen mußten sich mit den geringeren Sorten begnügen, leerten aber die Bodega's (Weinmagazine, Keller) so gründlich davon, daß die alten, Jahrhunderte zurückdatirten spanischen Weine, die da und dort noch liegen sollen, ins Gebiet der Fabel gehören. Um so mehr, da man dem jungen Xeres häufig nachhilft, indem man ihn mit gekochtem, vor der Gährung zur Syrupconsistenz eingedickten Most (Mosto) versetzt, der ihm brillante Färbung, zugleich Süße und größere Weichheit, kurz alle Kennzeichen höheren Alters verleiht. Der Sherry wird besonders nach England exportirt, wo er gesuchter ist, als jeder andere Wein, so daß in den letzten Jahren die Nachfrage nicht befriedigt werden konnte; 1863 betrug der Export dahin 52,876 Bottas, die Consumtion betrug 1862 = 40,35 Procent von allen Weinen (Port nur 23,97). In

Großbritannien eingeführt hat den Xereswein der „erste Gentleman von Europa“ (nachmals König Georg IV.), welcher in seiner ausgesucht classischen Sprache schwur, „der verd — Madeira mache ihn gichtig, und er wolle inskünftig nur Sherry trinken“ — was natürlich sofort in der „höheren Gesellschaft“ die Wage des ersteren Weins steigen, die des letzteren sinken machte. Den Gesammtertrag der Weinberge von Xerez und Puerto Santa Maria schätzt man auf 150,000 Botta's von ca. 36,000 Morgen Weinbergen; darunter ist natürlich auch vieler geringe Wein. — Den Sherries nahe stehen die benachbarten Paxarete-Weine, nach einem Kloster genannt; es giebt drei Sorten: Pacharete, Vino Seco und Abocado; von der ersteren auch einen Malvasier erster Classe. San Lucar de Barámeda erzeugt neben seinen weißen Xereweinen auch rothe: Tintillo, Zalogne und Carlon. Das Städtchen Rota producirt den berühmtesten rothen Liqueurwein Spaniens, den Tinto di Rota, auch von der Traubensorte Tintillo genannt, stark, mit vieler Wärme, sehr dunkler Farbe, süß und tonisch wirkend; nur als Dessertwein zu genießen. Der „Vino de pasto“, „Frühstückswein“, aus derselben Lage, ist dagegen ein sehr angenehmer, belebender, wohlschmeckender Tafelwein. Die „Manzanilla“-Weine haben ihren Namen von dem eigenthümlichen Geschmack und Geruch nach Kamille (Manzanilla), der manchmal so stark ist, daß man durchaus an einen Zusatz dieses Krautes glauben muß. (In der That wird die Römische Kamille, welche man in der Leipziger Gegend vielfach im Großen auf dem Felde anbaut, in großen Quantitäten nach dem Süden verladen!) Die Manzanillaweine wachsen auf den Barros und Arenas zwischen Xeres und San Lucar. Auch einen Xeres-Liqueurwein erzeugt man aus auf Stroh gewelkten Muskattrauben, daher sein Name: Moscatel del paja. — Außer den schon angeführten Weißweinen stellt sich noch in erste Classe der andalusische Montilla (der auch dem Amontillado-Sherry den Namen gegeben hat); der Rancio (Firnewein) von Peralta in Navarra, während die weißen

Malagaweine erst in die zweite treten, weshalb sie auch gewöhnlich unter dem Namen Xeres gehen, dem sie jedoch nachstehen, auch selten ins Ausland verkauft werden. — Dritter Classe sind die weißen Weine von Val-de-Penas in Neu-Castilien und der Alba flor von Banalbusa auf Majorka; letzterer ähnelt dem Sauternes, ohne dessen Parfüm. Ueberhaupt treiben die balearischen Inseln reichen Weinbau, nicht minder die kleineren Pithiusen: Iviza und Formentera.

Von Rothweinen besitzt Spanien zwar eine große Zahl, allein nur die Liqueurweine dieser Gattung stehen im ersten Rang. Dem schon erwähnten von Rota folgt gleich der Tinto von Alicante in der Provinz Valencia, ein renommirter Magenwein. Er behält mehrere Jahre lang eine ganz dunkle Farbe, die sich aber an den Flaschenwänden niederschlägt, so daß er mälig heller, durchsichtig purpurn wird. Er verbessert sich bedeutend durch das Lagern und hält sich sehr lange; er ist sehr mild, körperreich, den Gaumen füllend; leider hat sein Geschmack, obgleich sonst vortrefflich, etwas Arzneiartiges, was nicht Jedermann zusagt; sein aromatisches Bouquet ist eines der ausgesprochensten, die es giebt. Im Alter nimmt er einen besonders pikanten Geschmack an, der ihn charakterisirt; er heißt alsdann „Fundellol" zum Unterschied von jüngeren Weinen. Der Alicante wird mehr als Medicin, denn als Getränk genossen, kommt daher auch selten auf die Tafel; er darf nur in kleinen Dosen getrunken werden, ist aber alsdann ein treffliches Magenstärkungsmittel. In Deutschland wird er unter dem Namen „ächter Malaga" verkauft, wenn er ja zu haben ist, und nicht dafür irgend ein Apothekermischmasch ausgegeben wird. Malaga erzeugt allerdings auch einen Tinto, d. h. dunkeln Rothwein, aber in so geringer Quantität, daß er niemals außer Landes geht. — Gewöhnliche, sogenannte markige Rothweine nach Art der französischen, liefert Spanien nur wenige von hervorragendem Werth; der beste ist der von Olivenza in Estremadura, schon dritter Classe derjenige von Valdepenas (Stein-Thal) in Castilien;

noch tiefer stehen: der beliebte Manzanares aus der Mancha, dem Vaterland des Don Quixote, der Dulcinea von Toboso und des Sancho Pansa, der bekanntlich niemals vergißt, den wohlgefüllten Schlauch auf seinen „Grauen“ zu heben, und ihm „von Zeit zu Zeit mit solchem Wohlbehagen zuzusprechen, daß ihn der wohlgenährteste Weinschenk von Malaga hätte beneiden mögen“; die Weine von Cardona in Catalonien; Tierra del Campo, Rioxa, Miranda-de-Ebro und Cabezon in Alt-Castilien; Albacete, Ciudad-Real, Calatrava in Neu-Castilien; Vinaroz und Benicarlo in Valencia — von letzterem wird eine bedeutende Quantität nach Frankreich ausgeführt, expreß um damit den nach England bestimmten Claret zu versetzen; Rueda in Leon, „Stadt, berühmt durch die Menge ihres guten Weins“; von Moguer, Cordova; der Negro rancio von Xeres und von Rota in Andalusien; endlich derjenige von Aleyor auf der Insel Menorca.

Die ausgezeichnetsten Weine des Landes sind aber jedenfalls seine Liqueurweine, von welchen wir die andalusischen, dem Xeres benachbart wachsenden, schon aufgezählt haben. Nicht minder vorzügliche liefert die Provinz Granada, obenan den weltbekannten Malaga, von den Engländern „Mountain“ (Gebirge) genannt, wahrscheinlich, weil rund um die Stadt Malaga die Höhen mit Reben wie übersäet sind, aus welchen die Häuschen der Winzer romantisch hervorlugen. Viele Weinberge liegen hoch über der Meeresfläche und es bedarf besonderen Schutzes durch Terrassirung &c., damit die Erde nicht von den Wurzeln weggespült werde. Hier ist der Hauptsitz des spanischen Weinbaus, vielleicht nirgends in der Welt drängt er sich so zusammen; in der Weinlese sind in Malaga und dessen Umgebung über 1000 Keltern in Thätigkeit. Der ächte Malaga-Wein wird stets mit etwas eingekochtem, concentrirtem Most versetzt, der ihm seinen eigenthümlichen Geschmack, wie die goldig brennende Färbung ertheilt. Die feinsten Malaga's werden aus der Pedro-Ximenez-Traube gewonnen und führen auch deren

Namen. Die „Lagrima" kommen dagegen von Muskateller-trauben, welche aufgehängt werden, um abzuwelken oder vielmehr in Edelfäulniß überzugehen; der ohne jede Pressung abtropfende Saft liefert den Wein. Beide genannten Malagaweine kommen selten oder niemals in Handel. Die Tinto's oder Farbweine (vins de couleur) sind diejenigen, welche das Ausland erhält; sie stehen den vorgenannten bedeutend nach. In der Jugend haben sie eine ziemlich dunkle Bernsteinfarbe und sind sehr liqueurartig, aber im Alter verlieren sie die letztere Eigenschaft, werden fein, körpervoll, geistreich und bekommen ein höchst angenehm aromatisches Bouquet. Diese sind die eigentlichen „Malagaweine"; sie halten sich ein Jahrhundert lang und verderben sogar nicht, wenn Fässer oder Flaschen nicht ganz gefüllt sind; es ist rathsamer, sie in Flaschen stehend, denn liegend, und an einem warmen Ort, anstatt im Keller, aufzubewahren. Ein in Spanien beliebter Malaga ist der Guindre, welcher mit Kirschen angesetzt und aromatisirt wird, daher auch sein Name. In dem hügeligen District von Axarquia wird weiter nichts gepflanzt, wie Wein, und die Gunst des Klima's ist so groß, daß daselbst drei Traubenlesen gehalten werden können. Die erste findet im Juni statt und liefert die weißen Muskatellertrauben Flor und Lexias, welche zum frischen Genuß verkauft und ausgeführt werden; die beiden späteren Lesen zu verschiedener Zeit reifender Trauben geschehen im September und October. Wundervoll ist die üppige Fruchtbarkeit der Gelände um Axarquia. Wo der Weinstock einen Fuß breit Raum läßt, sprießt die stachliche indische Feige, der Cochenillecactus, mit seinen kostbaren Insecten, während Oliven, Mandeln, Feigen, Orangen, Granatäpfel, Citronen, Pomeranzen und selbst das Zuckerrohr überall in erstaunlichem Wachsthum gedeihen. Es werden aus Malaga jährlich 8 Millionen Pfund Rosinen und 30,000 Arrobas frische Trauben in Kisten versendet, ohne daß dies auf die Weinproduction den mindesten Einfluß hätte. Der meiste Malagawein geht nach Amerika; man rechnet einen jähr-

lichen Ertrag von 30- bis 40,000 Botta's. Die Preise sind sehr verschieden; junge Weine bringen 150 Francs, alte, vorzügliche bis 5000 Francs die Botta. Während 10 Botta's französischen Weins eine Botta Cognac durch Destillation ergeben, braucht es dazu vom Malaga nur 3 Botta's, was hinlänglich seinen Alkoholgehalt ausspricht. — Von spanischen Liqueurweinen sind ferner zu nennen: der Pedro Ximenez von Vittoria in Biscaya; der Grenacho, von Oeil de Perdrix-Farbe, von Sabayes und Carinena in Arragonien; der Moscatel von Fuencaral in Neu-Castilien; der Malvasia von Pollentia auf der Insel Mayorka; die Muskatweine von Borja in Arragonien und von Sitges in Catalonien. — Einer besonderen Erwähnung bedarf noch der Ebro-Port aus dem nordöstlichen Spanien, welcher in der Neuzeit vielfach für ächten Portwein verkauft wird; er ist viel billiger, als der letztere, aus der ersten Hand, aber auch rauher, minder körperreich und geistig. In dem üppig fruchtbaren Ebrothale wird der Wein in solchen Quantitäten gewonnen, daß eine Cantara, über dreißig Flaschen enthaltend, an Ort und Stelle nicht viel über einen Neugroschen kostet. Derselbe zuverlässige Gewährsmann, dem wir dies nacherzählen (Federico de la Torre in dem lesenswerthen Sitten- und Memoirenroman: Dios no quiso [Gott hat es nicht gewollt]), berichtet weiter: „Marsch von Estella nach Cirauqui (in Navarra, 15. November 1835). Ich wurde auf dem oberen Platze einquartiert. Auf dem Wege nach meiner Wohnung bemerkte ich, daß es durch die Gosse in Strömen floß, aber das Wasser sah ganz roth aus. Ein Ochse soff sich daran satt und taumelte dann seinem Stalle zu. Die rothe Flüssigkeit war Wein. Der diesjährige ist von besserer Qualität, als der vorjährige, und weil die Leute keine Gefäße für beide Ernten besitzen, so lassen sie die schlechtere auf die Straße laufen, um Platz für die bessere zu bekommen. Daher der rothe Strom in der Gosse. Und doch wird für die Armeen noch Wein geliefert!" — — Allein es können noch ganz andere Beispiele angeführt werden für die

fabelhafte Weincrescenz Spaniens und deren Verschwendung. Im Sommer 1858 mangelte es überall an Wasser zum nothwendigen Bewässern der Weinberge, welche, diese Möglichkeit vorausgesetzt, einen ungeheuren Ertrag versprachen. Ein größerer Besitzer zu Huesca in Arragonien fand es daher weit billiger und bequemer, seine Rebenplantagen mit Wein zu tränken; es geschah und mit ausgezeichnetem Erfolg. Zu Aranda del Duero in Alt-Castilien sah Lumley, Secretär der britischen Gesandtschaft in Spanien, im Jahre 1860 die Maurer den Mörtel zum Häuserbau mit Wein anmachen, weil das Wasser zu rar und zu kostspielig war, und es wurden ihm viele Häuser gezeigt, die nur mit Weinmörtel erbaut waren. Das Gleiche geschah aus demselben Grunde beim Bau des Rathhauses der Stadt Toro in der Provinz Leon. Wie sich wohl die deutschen Maurer in einer ähnlichen Verlegenheit benehmen würden? Es giebt in Spanien keine einzige Provinz ohne Weinbau; doch sind die Producte der nördlichen, Galicien, die Asturias, Biscaya und Navarra, kaum über ihre Grenzen hinaus bekannt. In dem letzteren District hängen oft fünf oder sechs verschiedene Trauben an einem und demselben Stock, es kann daher auch von Güte und Charakter des gewöhnlichen Weinerzeugnisses kaum die Rede sein. Am wenigsten Wein erzeugen die baskischen Provinzen Alava, Guipuzcoa und Vizcaya. Nur in einigen Districten wächst, nach F. v. Thurm, eine für spanische Begriffe schlecht reifende Rebe, aus deren Trauben man den Chacoli preßt. Dieser Chacoli ist ein leichtes, angenehmes Getränk, welches viele Aehnlichkeit mit dem Bordeaux hat. Aber der ächte Spanier, an seinen dicken, schweren Rebensaft gewöhnt, giebt weder jenem, noch diesem den ehrenvollen Namen „Wein.“ Da jedoch der Chacoli nicht einmal in hinreichender Menge vorhanden ist, haben die Basken ihre Zuflucht zur Sagardua oder dem Apfelwein genommen. Die Sagardua, die, gut gepflegt, außerordentlich wohlschmeckend und kräftig sein kann, wird von den Landleuten reichlich mit Wasser vermengt,

und durch diese Mischung entsteht ein mildsäuerliches Getränk, dessen sie sich einzig und allein und zwar unter dem Namen „Pitarra“ bedienen. Branntwein kennt man fast gar nicht; der wenige, der getrunken wird, ist, wie in ganz Spanien, Anisete. Bemerkenswerth ist das Sprichwort: Casa de padre, viña de abuelo, d. h. das Haus vom Vater, den Weinberg vom Großvater — welches den Werth andeutet, den man auf ältere Weinpflanzungen legt.

Es ist hier der Ort, Einiges über die Aufbewahrung der Weintrauben in Spanien zu sagen, welche bekanntlich einen nicht unbedeutenden Handelsartikel dieses Landes bilden. Die unter dem Namen „raisins de passe“ von dorther kommenden getrockneten Weintrauben werden bei heißer Witterung und nur vollkommen reif gepflückt. Um sie aber so zuzubereiten, daß sie, ohne zu verderben, weit versendet werden können, bereitet man eine klare alkalische Lauge von der Stärke, daß ein Ei darin nicht untersinkt, und bringt dieselbe in einem eisernen Gefäße zum Sieden, womit die auf einer Tafel ausgebreiteten Trauben ganz schwach und gleichförmig besprengt werden. Durch ein wenig Safran, der in einem leinenen Läppchen in die Lauge gehängt wird, kann man diese hochgelb färben und dadurch das gute Aussehen der Trauben noch erhöhen. Man taucht die letzteren alsdann einzeln einen Augenblick in die Lauge und fährt damit fort, bis sie eine schöne gelbe Farbe angenommen haben. Dann hängt man sie auf Bindfaden an einem der Sonne und dem Luftzug ausgesetzten, doch vor Regen und Thau geschützten Orte zum schnellen Abtrocknen auf. Sind die Trauben vollkommen abgetrocknet, so werden sie gut in irdene Töpfe oder in Kisten verpackt und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Kalk in die Lauge zu thun, ist nicht rathsam, weil die darin eingetauchten Trauben leicht platzen. — — Eine andere Methode besteht darin, daß man die Reben aller ihrer Blätter beraubt, und darauf die völlig reifen Trauben an dem Stiele einmal herumdreht, wodurch bewirkt wird, daß kein Saft mehr aus der

Rebe eintreten kann. Auf diese Weise trocknen die Trauben völlig aus und können sehr lange aufbewahrt werden. Diese Methode eignet sich vorzüglich für solche Trauben, welche eine sehr zarte Haut haben und daher bei dem ersten Verfahren leicht bersten. Wenn die Trauben an der Rebe 8 bis 14 Tage lang der Sonne ausgesetzt waren, so verändern sie die Farbe, und man kann sie nun abnehmen, und an jedem beliebigen Orte aufhängen, ohne besorgen zu müssen, daß irgend ein Verderbniß sich daran zeigen werde. — — Man befolgt auch wohl eine dritte Methode, welche viel schneller zum Ziele führt. Die zur Aufbewahrung bestimmten Trauben werden auf geflochtenen Hürden, wie zum Obstdörren, in einem mäßig erwärmten Backofen getrocknet. Des Morgens werden sie in recht guten, süßen, wenn nöthig abgedampften Most eingetaucht und dann zum Abtrocknen der Sonne ausgesetzt. Wiederholt man das Eintauchen in den Most mehrmals, so wird die Qualität dadurch außerordentlich verbessert. Nach geschehener Trocknung werden die Trauben in wohlverschlossenen Gefäßen aufbewahrt. Einzelne Winzer lassen auch wohl die Trauben 8—10 Tage austrocknen; tauchen sie alsdann in süßen, gekochten Most, und nach dem Abtrocknen in die vorher beschriebene Lauge, worin etwas Safran sich befindet. Dadurch gewinnen die Trauben sehr an Wohlgeschmack und Farbe und es können auch solche dazu verwendet werden, die eine sehr zarte Haut besitzen. Zuweilen werden auch zur Beschleunigung des Verfahrens die etwas abgetrockneten Trauben mit Wein besprengt, und dann mit gepulvertem Zucker und Zimmet bestreut. Man verpackt dieselben mit trocknen Weintraubenblättern, zwischen welche man Blätter von Orangen, Citronen, Lorbeer oder Cedern, aber keine Rosenblätter legt. Aus diesen Trauben werden dann, durch Hinzufügen von etwas Wasser, die köstlichsten Liqueurweine bereitet.

Die Traubenkrankheit war über ganz Spanien verbreitet, und in manchen Districten so arg, daß die Winzer mehre Jahr-

gänge hindurch gar keine Ernte hatten und in die äußerste Noth geriethen. Zuerst trat sie auf im Jahre 1852. Am meisten litten die Weinstöcke an der Seeküste, in den Flußthälern und in den Niederungsmarschen; aber auch diejenigen höherer Lage, selbst im Gebirge, entgingen der Seuche nicht sämmtlich. Die Production der Weinberge war während ihrer Dauer auf kaum den vierten Theil eines durchschnittlichen Jahresertrags reducirt, in einzelnen Theilen Cataloniens gingen 90 Procent der Ernte verloren, in Biscaya die ganze. Unter allen spanischen Provinzen litt Arragonien am wenigsten davon. Uebrigens hatte die Traubenkrankheit den guten Erfolg für das Land, daß es ihm den langgenährten Wahn benahm, seine Weine dritter Classe könnten keinen Seetransport vertragen; durch die große Nachfrage entwickelte sich ein beträchtlicher Handel damit, der, wie es scheint, Constanz gewonnen hat und gute Früchte bringt.

VIII.

Die portugiesischen Weine.

The vine,
Tender in shoot, but large of leaf and stem,
Its purple fruit, delicious to the taste,
Produces wine to cheer the heart of man —
To heal the sick, and to support the weak —
To comfort all !

Den weltberühmten Weinstapelplatz Oporto, in der Provinz Traz os Montes (hinter den Bergen), läuft man gewöhnlich mit dem Dampfer an, dessen Station, vorausgesetzt, daß das Wetter es erlaubt, sich gegenüber dem Fort oder Foz befindet. Es ist ein prächtiger Anblick, wenn das gewaltige Mail-Boot mit seiner Besatzung von 20 Mann die gefährliche Barre vor der Mündung des Douro kreuzt; und ein Spaziergang nach der Landung längs der hohen Flußufer ist äußerst belohnend. Von dem Hügel aus, auf dessen Gipfel Vigo erbaut ist, hat man eine sehr weite und herrliche Aussicht; und diese behält man auf dem ganzen Weg, immer die an die Felsen brandende See zur Rechten; während die wechselndsten Prospecte auf Berg und Thal, südlich üppige Wälder und Felder ohn' Unterlaß das Auge erfreuen. In der That ist das große Thal von Entre-Minho-e-Douro eine der schönsten Landschaften der Welt, die sich besonders gut präsentirt, wenn man sie zuerst vom Flusse Minho aus

erblickt, der bekanntlich die Grenze zwischen Portugal und Spanien bildet. Die Städte Oporto und Villa Nova liegen auf beiden Seiten des Stromes, nahe der Mündung; ihre Umgegend, mit den zahlreichen weißen Quinta's und Landhäusern, inmitten weithin duftender Orangenwälder wird jedem, der sie gesehen, unvergeßlich bleiben.

Der Weindistrict von Oporto, das eigentliche Portweinland, beginnt ungefähr 60 englische Meilen den Douro aufwärts und erstreckt sich bei einer Breite von ungefähr 12 engl. Meilen etwa 24 Meilen lang auf beiden Ufern des Flusses. Jedes irgend ansehnliche ausländische Weinhandelshaus in Oporto besitzt hier an geeigneter Stelle eine Villa, in der sich während der Weinlese ein Partner oder Commis aufhält, wenn anders jene nicht gar zu schlecht ausfällt. Da die Reputation der einzelnen Firmen großentheils von der Auswahl beim Kauf abhängt, so kann man sich denken, welche Eifersucht und Nebenbuhlerei unter den zahlreichen Weinkäufern in dem kleinen bevorzugten Districte herrscht, welcher der „obere Corgo" genannt wird; derselbe liefert ein besseres Product, als der „untere Corgo", der allerdings früher mehr gesucht war, gegenwärtig aber fast verlassen ist.

Oporto ist für Großbritannien und zunächst für Amerika eine überaus wichtige Stadt, denn Portwein ist oder war bekanntlich ein Nationalgetränk der Briten und ihrer Descendenten. Daher wird es auch gerechtfertigt sein, auf die wesentlichen Handelsnormen des Platzes in Bezug auf seinen Hauptausfuhrartikel einen Blick zu werfen. Der gesammte Weinexport befindet sich in den Händen der Alto-Douro-Compagnie, ohne deren Genehmigung nicht eine Gallone Wein nach irgend einem Theil Europa's verladen werden darf. Die Uebelstände, welche hieraus hervorgehen, brauchen kaum näher dargelegt zu werden. Diese Compagnie hat das Recht, alljährlich diejenige Quantität zu bestimmen, die sie für den Export genügend erachtet; und öfters erlangt ein Weinbauer mit 20 Pipen Ertrag eines und desselben Weins nur ein Bilhete (eine Bescheinigung der Güte

des Weines, ohne welche kein Tropfen ins Ausland verkauft werden darf) für 10 Pipen, welche letzteren dann, ohne Bilhete, mindestens ihren halben Werth verlieren, weil sie nunmehr blos im Inland verkäuflich sind. Dies, und der Umstand, daß noch vor einigen Jahren der Exportzoll nach Amerika per Pipe 6 Pence, nach Europa, oder England insbesondere, aber gegen 6 Pfund Sterling betrug, veranlaßte eine sehr bedeutende Ausfuhr von Portwein nach Canada, von wo aus er dann nach Europa zurückkam, ohne dadurch im Preise beschwert zu werden; diese Praxis ist nunmehr eingestellt, da eine gleichmäßige Exportsteuer von etwa 1 Pfd. Strlg. per Pipe eingeführt worden ist. Mit den Bilheten wird in Oporto Handel getrieben, wie mit Eisenbahnactien an der Börse, und ihr Preis variirt von 3 bis 6 Pfd. Strlg. per Pipe, je nachdem die Compagnie für das Jahr einen größeren oder kleineren Export bewilligt. Unter ihrem Schutz kommen auch Weine ganz anderer Lagen, als wofür sie ausgegeben werden, auf Flußkähnen nach den Magazinen in Villa Nova, worin sich die Lager oder Keller befinden. Daher ist dies Verhältniß ein durchaus ungesundes, schädliches; die Alto-Douro-Compagnie, die seit 1756 existirt, 1833 aufgehoben, 1843 aber wiederum in ihre Rechte eingesetzt ward, bezieht ein Einkommen von jährlich circa 35,000 Pfd. Strlg. für weiter nichts, als dafür, daß sie den portugiesischen Weinhandel hemmt; Niemand wird, bei einiger volkswirthschaftlicher Bildung, die Maßregel ihrer Einsetzung damit entschuldigen wollen, daß durch sie eine Garantie dafür geboten würde, es gelange nur wirklich guter Portwein zur Ausfuhr.

Denn ursprünglich ist aller Portwein eigentlich schlecht und w i r d erst gut. Ueber diesen Gegenstand sind die Meinungen lange Zeit verschieden gewesen, oder vielmehr, man war darüber nicht hinlänglich unterrichtet. Gegenwärtig sind wir dies; können daher getrost es aussprechen: Der im Handel befindliche Portwein ist kein reines Naturproduct, sondern er ist durch Kunst und Zuthat geworden, was er ist. Hören wir hierüber Baron

Forrester, welcher lange Zeit in Oporto gelebt, sich im dortigen Weingeschäft bewegt hat, und schließlich im Douro ertrunken ist. Derselbe beschreibt die Darstellung des ächten (sic!) Portweins im Lande selbst folgendermaßen:

„Zur Erzeugung eines dunkelgefärbten und reichen Weins sind nachstehende Manipulationen nothwendig. Die Trauben kommen bei der Lese ohne Auswahl, gut oder schlecht, in eine offene Kufe, werden von Männern zu völligem Brei zertreten, und dann der Gährung überlassen. Sobald der Wein etwa halb vergährt hat, wird er von der Kufe auf Fässer übergefüllt, und zugleich wird Cognac (Weinbranntwein von verschiedenem Gehalt nach Probe) zugesetzt und zwar im Verhältniß von 12 bis 25 Gallonen (1 Gallone = $4^1/_2$ Litres oder 10 engl. Handelspfund) auf die Pipe (1 Pipe = $7^3/_4$ preuß. Eimer)*), wodurch die Gährung natürlich verlangsamt wird. Zwei Monate später wird dies Gemisch auf folgende Weise gefärbt: eine Quantität gedörrte Hollunderbeeren wird in grobe Säcke gefüllt, diese in Kufen gelegt und ein Theil des zu färbenden Weines darüber gegossen, worauf Männer einsteigen und die Säcke so lange mit den nackten Füßen bearbeiten, bis der gesammte Färbestoff aus den Beeren gewonnen ist, welche sodann entfernt werden. Der auf diese Weise erhaltene Farbe-Extract wird nach Belieben des Besitzers stärker oder schwächer bewerkstelligt; man nimmt 28 bis 56 Pfund gedörrte Hollunderbeeren auf die Pipe Wein. Ein zweiter Zusatz von Sprit, 4 bis 6 Gallonen per Pipe, kommt darauf zu der Mischung, welche sodann wieder zwei Monate ruhig gelassen wird, um die Gährung zu vollenden. Nach deren Verlauf wird der Stoff, wenn verkauft, nach Villa Nova geführt, woselbst er zwei- oder dreimal abgefüllt und geklärt wird; höchst wahrscheinlich empfängt er auch hier noch eine Gabe von 2 Gallonen Branntwein per Pipe, und dann ist er — ungefähr

*) In Lissabon und Spanien hat die Pipe nur $6^1/_2$ pr. E., Oporto hat eigenes Weinmaß.

9 Monate alt — zur Verschiffung reif ins gläubige Ausland. Auch beim Einladen ins Schiff wird gewöhnlich noch eine Gallone Cognac zugefüllt. Auf diese Weise erhält der Wein bis zum Verschiffen mindestens 20 Gallonen Sprit — häufig aber auch das Doppelte — Zusatz und der Weinhändler hält ihn dann für hinlänglich stark — für sich; ob für Andere, ist die Frage; was in den Docks, in den Kellern der Weinhandlungen und am Schenktisch noch Alles dazu gefüllt wird — das wissen nur die Götter! Dies ist also der ächte, reine Portwein!" —

Die officiellen Weinmakler der Alto-Douro-Compagnie beurtheilen einen jungen Wein blos nach den drei Eigenschaften: dunkle Farbe, viel Körper und Reichthum; ihre Instructionen gehen dahin, nur solche Weine für gut passiren zu lassen, welche genug von diesen Qualitäten besitzen, „nicht allein für sich, sondern auch um andere damit verschneiden zu können." Das unvermeidliche Resultat davon ist, daß Landbesitzer und Winzer, um Bilhetes zu bekommen, Trauben ziehen, wie die Tinta's und Morisko's, welche Farbe und Körper, aber daneben Herbigkeit und kein Arom besitzen; ihrem Most setzen sie aber noch Hollunderbeerensaft, Zucker oder Jeropiga zu (Jeropiga ist eingekochter mit Spiritus versetzter Mostsyrup)*), nicht minder bedeutende Quanta Weinbranntwein. Die glücklichen Besitzer von Bilhetes aber verkaufen dieselben außerhalb des Districts an Andere, die unter solcher Begünstigung Weine für andere ausgeben, als sie sind, oder aus der verbotenen Nachbarschaft Weine einschmuggeln, welche allerdings ebenfalls öfters ganz vortreffliche Erträge zu liefern im Stande ist.

Nunmehr gelangen wir zu der schwierigen, oft ventilirten Frage: Verträgt der Portwein die Versendung ohne Zusatz von Sprit? In Oporto verneint Jedermann ohne Ausnahme die-

---

*) Ueber die Bereitung der Mostsyrupe ꝛc. vergl. Hamm, Recepthandbuch der praktischen Destillation. 3. verb. u. verm. Auflage. Leipzig, Arnold. 1863.

selbe; und sie ist auch wohl nicht zu bejahen, wenn man dabei blos das Product der Douro-Weinberge im Auge hat, wie es ist — nicht wie es sein kann.

Es wäre höchst merkwürdig, wenn der Boden oder das Klima Portugals die Eigenthümlichkeit besäße, den Traubensaft in anderer Weise zu produciren, wie irgend eine bekannte Weingegend; dagegen mag und muß zugegeben werden, daß blaue oder schwarze Weintrauben, von der tiefsten Farbe und schwersten Substanz, welche mit den Stielen und Grappen gähren, um abgesehen von fremdartigen Materien, dem Saft soviel Farbe und Körper als möglich zu geben, wohl auch in diesen einen Betrag von Fermenten überführen können, welcher seine längere Aufbewahrung erschwert.

Der natürliche Alkoholgehalt des besten Portweins beträgt nach vollbrachter Gährung etwa 20 Procent; ebensoviel werden ihm aber vor der Verschiffung zugesetzt, wenn er nach dem Norden geht; nach Brasilien z. B. bestimmt, bekommt er nur die Hälfte davon. Die Exporteure sind keineswegs auf diesen Spritzusatz erpicht, denn Sprit ist immer theurer, als der Wein, allein sie müssen ihn geben, weil ihre Abnehmer ihn verlangen. Es sind die Portwein-Trinker, welche die Portwein-Producenten geradezu nöthigen, ihr Product zu verfälschen; und alle die Schwärmer für ein „reines Glas Wein" würden den Mund kurios verziehen, wenn ihnen einmal wirklicher reiner Portwein so wie er ist und von dem portugiesischen Landvolk getrunken wird, vorgestellt würde.

Wenn das Erzeugniß der Douro-Reben aber gut behandelt und gelagert wird, dann stellt es sich allerdings in die Reihe der besten Weine. Unverfälschter, nach den Regeln der Kellerwirthschaft gepflegter Portwein, muß drei bis vier Jahre lagern, bevor er vollkommen trinkbar wird. Alsdann hat er eine ganz eigenthümliche Blume, die an den spirituösen Geruch des Handelsportweins gar nicht erinnert, eine durchsichtige helle Purpurfarbe, welche etwas ins Bläuliche mit Goldschimmer spielt, und

einen Geschmack, welcher demjenigen edlen Burgunders am nächsten kommt. Aber solcher Portwein ist so selten, wie große Diamanten; denn wie aus dem Obenerwähnten hervorgeht, setzen schon die Producenten Sprit und Farbestoff zu und behalten nur die geringeren, nicht der Ausfuhr würdigen Weine. Selbst wenn man in Oporto ausdrücklich unvermischten Wein bestellte, so würde man ihn doch schwerlich erhalten, weil einmal die dortigen Exporteure fest glauben, daß ihr Wein ohne jeden Spritzusatz durchaus untransportabel sei.

Es ist eine Thatsache, und aus angeführten Gründen leicht erklärlich, daß der Portwein in der Neuzeit außerordentlich an Liebhabern und an Absatz ärmer geworden und nahezu in Verruf gerathen ist; hierbei die bekannten Portweinküchen in Lübeck, Stettin, Bremen, Magdeburg und vornehmlich Hamburg gar nicht einmal mit in Betracht gezogen. Jedermann, der ihn trinkt, muß, wenn er aufrichtig darüber sein will, das Urtheil fällen: Es ist ein schwerer, spirituöser, branntweinähnlicher Stoff! Ob er jemals seine frühere Beliebtheit wieder gewinnen wird, ist vorläufig zweifelhaft; erlangen kann er sie aber ganz gewiß nur durch dieselben Mittel, wie sie in andern, ehedem berühmten, nachher in Verfall gerathenen Weingegenden angewandt worden sind, z. B. in Medoc, Côte d'or, in Franken, Niederösterreich und anderswo. Diese Mittel bestehen in: Rationellem Weinbau mit richtiger Auswahl der Traubensorten; Lese im günstigen Zeitpunkt; reinliche und besonnene Kelterung; gute Behandlung im Keller; Wissenschaft, Kunst und Fleiß an Stelle der empirischen Schmiererei!

Untersucht man die Portweine, so ergiebt schon die eigenthümliche, dunkle Farbe der meisten, daß sie keine reinen Naturproducte sind, denn es giebt keine Weintrauben, welche gerade diese eigenthümliche, tiefe Nüance liefern; es muß hierbei bemerkt werden, daß auf den Continent meistens nur ganz helle Portweine, wenn überhaupt ächte, gelangen, in England dagegen die ganz dunkeln, fast schwarzen, undurchsichtigen, gerade die

beliebtesten sind. Hält man das Glas etwa einen halben Fuß weit vor die Nase, so ist der eigenthümliche Geruch nach Hollunderbeeren meistens für den Kenner recht gut bemerkbar; eben so ist die eigenthümliche Süßigkeit des Weines offenbar kein Product der Traube. Die großen Mengen eines wirklich schlechten Stoffs, welche das Ausland solchergestalt erhält, beweisen am besten, wie schlecht die officielle Wein-Compagnie in Oporto ihrem Zweck entspricht, wie dies ja bekanntlich überhaupt mit allen derartigen von der Regierung eingesetzten Instituten der Fall ist.

Natürlich vereinigen sich alle Weinhändler dort in dem Streben, ihren Vorrath als vortrefflich anerkannt zu wissen; allein die Auswärtigen wissen recht gut, daß die Spediteure oder Makler zu bestimmten Preisen genau denselben Wein an Einen wie den Andern versenden, und daher muß eine jede Eigenthümlichkeit desselben blos von der Kellerbehandlung abhängen. Interessant ist nun ferner die Frage, ob das Portweingeschäft in der Zukunft sich heben, im statu quo verbleiben, oder gar noch mehr zurückgehen wird, als bisher?

Die Hauptabsatzquelle für den Port ist, wie schon erwähnt, Großbritannien. Nun ist aber dargethan, daß vor der „glorreichen" Revolution von 1688 in diesem Lande vorzugsweise französische Weine consumirt wurden; aber der Ausfuhrzoll auf die letzteren stieg binnen 15 Jahren um 360 Procent; bei dem Methuen-Vertrag von 1703 mit Portugul bedang sich England einen Weinexportzoll aus, der um ein Drittel niedriger als der französische war. Von diesem Zeitpunkt an bis 1831 betrug die Differenz gegenüber den französischen Weinen selten weniger als 50 Procent. Auf diese Weise mußten natürlich die französischen Weine in das Hintertreffen gerathen. Am längsten hielten sie sich noch in Schottland und Irland. In England selber aber war am Ende des 17. Jahrhunderts der Haß gegen Frankreich so allgemein und heftig, daß er sich sogar auf die daher kommenden Producte erstreckte. Dies unterstützte natürlich die einbre-

chende Herrschaft der portugiesischen Weine, während die französischen in dem kalten, feuchten Holland, in Hamburg, Schweden, den Ostseeländern 2c. neue Absatzstationen suchten und fanden.

Unter dem Namen „Portwein" versteht man im Handel einzig und allein die Erzeugnisse der Weinberge des Dourothals, deren Stapelplatz die Stadt „Oporto" ist, die allerdings im Portugiesischen blos „Porto" heißt, indem das O der Artikel ist; ihr Name ist also schlichtweg auf deutsch „der Hafen." Es ist aber mit einigem Grund anzunehmen, daß der Name des Weines „Port" sich nicht von der Stadt Oporto herschreibt, sondern von dem ganzen Lande „Portugal." — Auch Lissabon verschifft beträchtliche Quantitäten Portweins; dies ist aber sogenannter „weißer Port", der übrigens auch von Oporto aus verladen wird. In früherer Zeit machte man folgende Unterschiede: rother Port, weißer Port und Lisbon; man liest diese verschollenen Bezeichnungen noch heute an den Schenkkrügen der Silberkammern aristokratischer Häuser. — Wir werden auf den „Lisbon" weiter unten zurückkommen.

Eines der vorzüglichsten Portwein-Jahre war dasjenige von 1820, welches in dem ganzen Jahrhundert nicht seines Gleichen gehabt hat. Die Jahre 1816, 1817, 1818 und 1819 — von welchen bekanntlich das letztere namentlich am Rhein ein ausgezeichnetes Gewächs geliefert hatte — waren in Portugal ganz schlecht; daher der 1820er den Producenten wahrhaft aus den Händen gerissen ward. Es war aber auch dort ein besonders heißer Sommer, der die Trauben so gründlich durchreifte, daß sie einen sehr süßen und stofflichen Wein lieferten. Aber gerade dessen Güte, nach so vielen Fehljahren, veranlaßte auch seine schlechte Behandlung; denn die Nachfrage darnach war so groß, daß er zum großen Theil schon als halber Most noch, unvollständig ausgegohren, zum Verbrauch kam, anstatt daß er mindestens hätte ein paar Jahre lagern und ein- oder zweimal umgefüllt werden müssen. Aber er kam in die Flaschen

nach jenem bemerkenswerthen Argument der weisen Männer in den Londoner Wein-Docks: Was man in der Flasche hat, kann nicht mehr heraus; daher frischweg zugekorkt, das Gute bleibt drin! — Aber gar Mancher hatte dann später substantiellen Grund zu bereuen, solch einen thörichten Rath befolgt zu haben; denn wenn er etwa vier oder fünf Jahre darauf mit der Erwartung eines Gourmands den Kork aus seiner Flasche zog, so fand er zwar genug „Kruste“ und „Farbe“ in dem Wein, auch einen „trefflich angesetzten Pfropfen“ — aber außerdem war der berühmte 1820er durchaus nicht anders, als an dem Tage, da er auf Flaschen gezogen worden war. Da es aber eine gewagte Sache war, dergleichen Wein zu versenden, so wurde er vielfach mit altem, abgelagertem Wein verschnitten, mehrfach umgefüllt, geklärt, und erst dann auf Flaschen gebracht; so hatte man dann nach weiteren zwei oder drei Jahren einen ganz neuen 1820er im Handel.

Die Jahrgänge 1821 und 1822, überall gute Weine bringend, waren eigentlich auch für den Portwein noch günstiger, als das berühmte 1820, obgleich es fast für Ketzerei galt, dies zuzugeben. Allein gerade der außerordentlich süße 1820er, dem zwei ebenso gute, jedoch minder zuckerstoffhaltige Weine folgten, scheint den Portwein nach und nach in Miscredit gebracht zu haben und daran Schuld zu sein, daß die gute Gesellschaft allmälig den Geschmack daran verliert. Denn jener Wein erweckte den Geschmack für Süßigkeit; wenn diese aber nicht in dem reinen Product der Reben enthalten war, so mußte zu anderen Mitteln gegriffen werden, um der Nachfrage des Publikums Genüge zu leisten; die Folge davon war, daß der herbe Portwein ganz aus dem Handel verschwand, und eine Zeit lang kein anderer, als nur süßer zu bekommen war. Wenn dieser direct aus den Weintrauben gewonnen, dann war er freilich vortrefflich; aber meistens ward er geschmiert, war nur im Anfang substantiell oder schien es doch zu sein, verlor aber später die Farbe, und gab ein süßliches, fades Getränk ohne Feuer und Arom.

Das beste darauf folgende Weinjahr für Portugal war sodann dasjenige von 1827, allein es brachte gerade nichts Außerordentliches. Der Wein war augenscheinlich von gesunden, nicht überreifen Trauben gewonnen und er besaß eine feine, schmalzige Fülle mit ausreichendem Gehalt, aber es fehlte ihm an Trockenheit und Dauerhaftigkeit, so daß er denn von selbst zur „Verbesserung“ einlud. Dagegen hatte er den Vorzug, daß er sehr rasch flaschenreif wurde. Derlei Wein, mit weniger Spritzusatz als gewöhnlich, und zwei Jahre länger auf Lager in Portugal, daselbst gut im Keller behandelt, würde nach dem Transport etwa drei Monate Ruhe bedurft haben, um auf Flaschen gezogen zu werden und in zwei Jahren wäre er dann besser für Verbrauch gewesen, als wenn er ganz jung in Flaschen gefüllt und darin zehn Jahre lang auf Lager gewesen wäre. Er wäre sogar feiner gewesen, weil es eine Thatsache ist, daß ein Wein selten lange Jahre hindurch in Contact mit der Kruste oder dem Niederschlag und dem Pfropfen bleibt, ohne von seinem Bouquet zu verlieren. Diese Meinung widerspricht zwar geradezu der Schwärmerei für „alten Port“, aber sie ist nichtsdestoweniger die richtige; und es ist ein wohlbekanntes Factum, daß meistentheils ein jeder dritte Kork, wenn der Wein sehr alt, angegriffen ist und demselben einen schlechten Geschmack und Geruch mittheilt. Man kann zwar dem Portwein nicht nachsagen, daß er ein besonders hervorragendes Bouquet besäße, denn sobald man nur einen Tropfen Sprit in das feinste, blumigste Glas Wein fallen läßt, so wird dessen Aroma sofort getödtet, und der Portwein hat, wie erwähnt, häufig 25 Gallonen reinen Spritzusatz auf die Pipe; aber bei aller Stärke bekommt er auch, sobald er zwölf, fünfzehn oder zwanzig und mehr Jahre auf Flaschen gelagert hat, den allen Weinhändlern wohlbekannten „Flaschengeruch“, dieser aber ist ein so charakteristisches Kennzeichen des Alters, daß er, namentlich wenn die famöse Jahrzahl 1820 dahinter steht, den Preis des Weins außerordentlich erhöht, so daß bis zu einer Guinee für die Flasche

davon gezahlt wird. Jenes „Flaschenbouquet" mußte sich einige Jahre später noch mit einer recht schwarzen Farbe vereinigen, dann war der Portwein gewiß elegant und zu hohen Preisen verkäuflich und auf öffentlichen Auctionen wie bei den Weinhändlern riß man sich förmlich um dergleichen trügerische Waare.

Ein vernünftiger Grund existirt nicht dafür, weshalb ein von Natur feiner und reifer Wein nicht ebenso gut aus dem Faß, wie aus der Flasche schmecken soll, vorausgesetzt, daß er richtig und fleißig behandelt worden ist; im Gegentheil darf man sogar für die meisten Fälle annehmen, daß er, zu vollkommener Reife in dem Faß gediehen, hier stets im Allgemeinen einen angenehmeren, volleren Geschmack haben wird, als in der Flasche. Dafür gaben namentlich die prächtigen Weine von 1834 Belege. Der 1834er glich dem 1820er fast gänzlich in der Süßigkeit, hatte aber doch weniger Körper. Er kam gleichfalls zu frühzeitig zum Export und in die Flaschen, was dann nachderhand vielfach zu Schaden gerieth. Der 1834er Port verlor insbesondere sehr rasch die Farbe. In Villa Nova und in den London-Docks lagen große Massen davon in Tonnen und Flaschen lange Zeit; die Süßigkeit blieb, als eine durchweg natürliche, aber es fehlte jene reiche Fülle, welche bei längerem Lagern die größere Güte verbürgt.

Von 1834 bis 1840 war kein einziges wirklich gutes Weinjahr; das letztgenannte jedoch lieferte einen firmen, trockenen, starken Wein mit ziemlicher Farbe, welcher den Inhabern der hellfarbigen, süßen Vorräthe Gelegenheit gab, diese vortheilhaft zu verschneiden und so für den Handel gerecht zu machen. Noch besser waren aber die Jahre 1842 und 1844; ebenso ganz ausgezeichnet 1847, doch etwas zu feurig und ohne jene angenehme Milde, welche dem Geschmack so sehr zusagt. Verschiedenes aus diesem Jahrgange, frühzeitig auf Flaschen gezogen, ist erst jetzt, im Jahre 1864, so recht reif zum Trinken geworden, aber immer noch nicht solchem Wein gleich, der während dieser Zeit

in Fässern gelagert und darin seine Herbigkeit, seinen Weinstein u. s. w. abgesetzt hat.

Seit 1847 war, wie auch anderswo, in Portugal eine ganze Reihe von guten Weinernten, unter welchen diejenigen von 1856, 1857, 1858, 1859 und 1860 hervorgehoben zu werden verdienen, wenn auch nicht zu leugnen ist, daß keine einzige davon die Vorgänger von zwei Decennien erreicht hat. Man giebt der seit 1855 eingetretenen Weinkrankheit, dem Oïdium, schuld, welche auch am Douro in verheerendem Maaße aufgetreten ist. Inzwischen hat aber, und vielleicht theilweise mit aus dem Grund, weil die Portweine geringer geworden sind, der Geschmack an denselben bedeutend abgenommen. Es ist und bleibt eine schon mehrfach angedeutete Thatsache, daß derselbe von den Tafeln der höheren Classen der britischen Gesellschaft mehr und mehr verschwindet, und Jedermann weiß, daß, sobald in England etwas „ordinär" geworden, sein Schicksal auch besiegelt ist.

Es ist die Geschichte des Portweins eng verknüpft mit derjenigen der Sitten und Gebräuche in Großbritannien. So lange er noch mild, sammetartig (terminus technicus der Weinmakler: der Wein fließt hinab, wie eine Elle Sammet!), duftig und leicht war, wie in den alten Zeiten seines jungen Ruhmes, war auch das Leben noch einfacher, nicht so zugespitzt und geschraubt, wie in der Jetztzeit. Es ist wahr, es war auch nicht so fein und gemessen. Wenn ein halbes Dutzend Freunde zusammenkam, so ging es unter einem Dutzend Flaschen Portwein gewiß nicht ab; und waren es Junggesellen, so setzten sie wahrscheinlich noch ein oder ein paar Glas Grog von Cognac (Brandy and Water) darauf, ohne dadurch sonderlich belästigt zu werden. Die Lords Panmure, Dufferin und Blayney haben aus dem Jahre 1815 her den Ruhm auf die Nachwelt vererbt, daß jeder von ihnen seine sechs Flaschen Port auf einem Sitz trinken konnte, ohne zu wanken, und sie sind vielleicht noch nicht einmal die Matadore gewesen. Das sind allerdings keine guten

Sitten und es soll einem solchen Mißbrauch der Gottesgabe gewiß nicht hier das Wort geredet werden; allein sie scheinen doch den Unterschied zwischen dem Wein von damals und von jetzt zu beweisen. Damals war Portwein in England das unerläßliche Getränk nach Tisch, wenn die Damen sich entfernt hatten; wer da Weißwein oder Bordeaux getrunken hätte, wäre als Sonderling oder Schwachmaticus verlacht worden. Außerdem trank man höchstens noch Sherry und schweren Rheinwein (Hock); aber selbst den Burgunder, geschweige denn den Bordeaux, erklärte man für ein „armes, dünnes, wässeriges Getränk.“ — Den vorzüglichsten Portwein fand man übrigens von jeher nicht in den Kellern der hohen Aristokratie, sondern in den Manufacturdistricten Nordenglands. Solch ein reicher Spinner oder Maschinenbauer oder Garnhändler setzte einen Stolz darein, den ältesten und besten Portwein zu besitzen, und kaufte daher stets ganze Pipen der besten Jahrgänge und Sorten, um eine ununterbrochene Folge guten Stoffs in seinem Keller zu haben. Punch übertrieb nicht, als er einen jener Großpächter der Industrie auf dem Sterbebett seinem expreß herbeigeholten Sohn die einzige Lebensregel ertheilte: Mein Sohn, thue bei Zeiten Portwein in deinen Keller, damit du einen guten Trunk habest im Alter! — Portwein war der unaufhörliche Gegenstand der Unterhaltung, aber auch der Rivalität. Gegenwärtig ist das ebenfalls anders geworden. Man gerirt sich als Beschützer der schönen Künste, legt Gemäldesammlungen an, spricht über Musik und dramatische Kunst, und überläßt die Sorge für den Keller dem Diener, wenn nicht der Köchin. Was ist besser gewesen, Damals oder Jetzt? Wir wagen es nicht zu entscheiden; aber es dünkt uns, es lasse sich die materielle Richtung der Vorzeit recht gut mit der prätentiös spirituellen der Gegenwart vereinigen, um die richtige Mitte zu gewinnen.

Die Weinbauer und Weinhändler in Oporto, welche schon unter dem Druck der bestehenden Verhältnisse sich gerade nicht in der besten Lage befinden, werden voraussichtlich mit der Zeit

dieselbe sich noch verschlimmern sehen, wenn es ihnen nicht gelingt, auf irgend eine Art aus der über sie gekommenen Krisis einen Ausweg zu finden. Länger als anderthalb Jahrhunderte hindurch hat Portugal in seinem Weinhandel den übrigen Ländern gegenüber die Praxis des Monopols ausgeübt; aber diese Zeiten sind nunmehr dahin und es muß inskünftig sich zu ganz veränderten Principien bekennen, wenn es den erlittenen und zu erwartenden Schaden repariren will; dazu giebt es aber kein anderes Mittel, als die Beseitigung aller Hemmnisse des Völkerverkehrs und Einführung des unbeschränkten Freihandelssystems. Geschieht dies nicht, so wird es gar nicht lange dauern, und die reiche Hafenstadt Oporto wird heruntergekommen sein auf die bemitleidenswerthe Stufe, welche Lissabon als Handelsstadt gegenwärtig einnimmt; Lissabon, dermaleinst der erste Stapelplatz der Welt, die Heimath der kühnsten Seefahrer, der größten Kaufherren. Der Wohlstand Oporto's beruht — abgesehen von einem beträchtlichen Schmuggelhandel mit englischen Manufacturwaaren nach Spanien — vorzugsweise auf dem Weinhandel; aber auch die Sendungen desselben nach Brasilien — zu bedeutend geringeren Preisen, als nach England — haben sich in der letzten Zeit auffallend vermindert durch das erlangte Uebergewicht der billigen, starken und angenehmen Weinsorten des südlichen Frankreichs, welche daselbst bleibend Markt gefunden haben. Die Verhältnißmenge der in England von 1787 bis 1795 consumirten portugiesischen Weine aller Gattungen betrug im Durchschnitt 70 Procent, und die Quantität ungefähr 4,000,000 Gallonen auf eine Bevölkerung von 12,500,000 Einwohnern. Im Jahre 1831 stellte sich die Proportion auf 44 Procent, das Quantum auf 2,707,734 Gallonen, die Bevölkerung auf 23,000,000. Im Jahre 1862 war das Verhältniß 23,97 Procent, der Gesammtverbrauch 2,349,954 Gallonen, die Volkszahl etwa 29,000,000.

Vor hundert Jahren noch kostete die Pipe Portwein höchstens 6 bis 8 Pfd. Strlg., am Ende des vorigen Jahrhunderts

war sie schon auf 14 bis 18 Pfd. gestiegen, und im gegenwärtigen Jahrhundert sind die Preise von 30 bis 70 Pfd. in die Höhe gegangen; doch waren noch vor dem Eintritt der Traubenkrankheit nicht selten in den London-Docks einzelne Posten um 8 bis 10 Pfd. billiger zu haben, als die niedrigsten Notirungen von Häusern mit bekannten Bränden. Jene alten Portweine übrigens, welche durch die Zeit ihre Herbigkeit verloren haben, sind schon längst nahezu werthlos; während andere Sorten, die wegen ihres Alkoholgehalts, Obstgeschmacks und ihrer Jugend kaum noch Weine genannt werden können, zu 70 Pfd. und höher verkauft werden.

Neben den britischen Häusern, deren Geschäfte sich auch in das Ausland erstrecken, sind es vorzüglich Portugiesen, sogenannte Speculatoren, worunter immens reiche Leute, die sich hauptsächlich auf den Weinexport nach Brasilien werfen, und solchen Schiffern, die bei nur kleinem Capital vertrauenerweckende Eigenschaften besitzen, große Avancen machen, indem sie ihnen häufig zwei und drei Jahre langen Credit geben.

Die vorzügliche Qualität des ächten, feinen Portweins wird von den officiellen Prüfern der Alto-Douro-Compagnie selber nicht einmal anerkannt; denn noch im Jahre 1858 stellten sie dem Gouvernement vor, daß derselbe ohne Schutzzölle jeden Werth verlieren werde; daß ferner ohne den Verkauf von Bilhetes oder Ausfuhrerlaubnißscheinen, Weine in den Handel kommen würden, welche die Eigenschaften nicht besäßen, die eine vom Gesetz ernannte Jury von ihnen fordern müßte; daß endlich die Käufer von solchen Bilhetes einen betrügerischen Handel trieben, indem sie unter ganz falscher Benennung Weine auf fremde Märkte würfen, welche nur dem Renommée der portugiesischen Weinproduction Eintrag thun könnten. — In demselben Sinne sprach sich auch eine Eingabe der dortigen Weincultivatoren aus: Die Douro-Landwirthe sind der Meinung, daß die sichersten und wirksamsten Maßregeln zur Hebung des Handelscredits von Oporto nur darin bestehen können, daß eine jede Pipe Wein

auf den Lagern der Händler sorgfältig geprüft, bestätigt und gesetzlich zur Ausfuhr zugelassen wird; was sich von geringeren Weinen vorfindet, soll ausgeschieden und auf Cognac verarbeitet werden, wenn sich nicht Gelegenheit bietet, es im Lande Portugal selber auf Gefahr der Eigenthümer hin zu verwerthen. — — Es ist hierbei zu bemerken, daß jene officiellen Prüfer wahrlich gute Zungen und Gaumen haben, trotzdem aber dieselben verlieren müssen durch das ewige Proben von jungen Weinen mit Jeropiga und Sprit; und ihre Instruction lautet noch dahin, daß nicht blos die Stärke der Weine, sondern auch deren Farbe und Körper mit in Betracht gezogen, und ein jeder verworfen werden soll, der nicht sogar einen Ueberschuß daran besitzt.

Darüber sind alle Weinhändler von Oporto einig, daß Preise von 14 bis 18 Pfd. Strlg., wie sie um das Jahr 1798 gezahlt wurden — wo der ausgesucht feinste Port nicht über 20 Pfd. zu stehen kam — für alle Zukunft nicht wieder zu erwarten sind. Trotzdem ist mit Sicherheit anzunehmen, daß nach Abschaffung aller Schutzmaßregeln und Hemmnisse sehr bald ein Rückgang der seitherigen Preise auf ein bescheideneres, dem genannten nicht allzu fern stehendes Maß erfolgen werde. Es würden alsdann viele Weine aus Localitäten der jetzigen Demarcationslinie ebenfalls in den Handel kommen; darunter manche von leichterer, aber natürlicher Beschaffenheit, die geringeren Spritzusatzes bedürften, und deren Production den Weinbauern billiger zu stehen käme, als die Weine aus dem bevorzugten Uferstrich des oberen Douro oder die aus der Nachbarschaft desselben mit Hülfe erkaufter Bilhetes betrügerisch eingeschmuggelten.

Der nach England eingeführte Port wird bekanntlich in den London-Docks gelagert. Dies ist aber erst seit dem Jahre 1802 üblich; vordem lag der Wein auf den Werften und ganz Tower Hill war öfters mit Fässern wie übersäet; man kann sich denken, welche Verluste bei diesem sorglosen Verfahren durch Beschädigungen aller Art, Auslaufen und Diebstahl vorkamen.

Früher kam auch der meiste Portwein aus dem unteren Corgo, näher bei der Stadt, als der obere Corgo. Man ließ ihn vor dem Versandt 2 bis 3 Jahre lagern, während welcher Zeit er geschönt und sorgfältig aufgefüllt ward. Beim Empfang lagerten ihn die großen Importeure, so weit er nicht verkauft war, in ihre eigenen Keller; aber diese reichten selten zu. Daher ist das gegenwärtige System der Docks nur von günstigem Einfluß auf das Geschäft sowohl, wie auf die Qualität des Weines gewesen. — Die früher in England eingeführten Portweinmengen sind erstaunlich. Im Jahre 1799 betrug die Einfuhr über 57,000 Pipen, von da an bis 1810 durchschnittlich jährlich 44,000 Pipen. Im Jahre 1820 war sie dagegen schon gesunken auf 21,196; in 1830 auf 19,038; in 1840 auf 23,204; in 1850 auf 25,400; in 1862 auf 24,832 Pipen. Es möge hierbei nicht vergessen werden, daß von 1799 bis 1860 die Bevölkerung der vereinigten Königreiche von 15,000,000 auf 29,000,000 gestiegen ist.

Es ist eine allgemein verbreitete Meinung, daß die Güte und Stärke eines Portweins sich durch bedeutenden, festen Niederschlag, die sogenannte Kruste, und die Färbung des Stöpsels documentire. Nun ist zwar eine fest angesetzte Kruste nicht zu verachten, aber die Vorliebe dafür und für einen dunkelgefärbten Kork ist doch keineswegs gerechtfertigt. Im Gegentheil, ein geringer Niederschlag kann eher für reineren Wein sprechen und ein heller Pfropfen mag ebensowohl ein Zeichen dafür sein, daß der Wein fertig war, als er auf Flaschen gezogen ward, als dafür, daß er noch nicht lange in diesen gelagert war. Warum übrigens einmal die Kruste fest wird und anhaftet, das andere Mal aber schlammig, flockig, leicht aufregbar erscheint, dafür giebt es vor der Hand keine genügende Erklärung. Wahrscheinlich giebt ein junger Wein selten eine feste Kruste, weil dessen gröbere Bestandtheile sich allzu rasch senken und in zu großen Quantitäten, als daß sie sich sofort an die rauhen Stellen des Glases anzusetzen vermöchten; sie sinken alsbald dicht nieder

und werden bei jeder unvorsichtigen Bewegung der Flasche aufgerüttelt, so daß der Wein sich trübt. Auf dem Continent ist vollkommen klarer, goldheller Portwein so selten, wie ein weißer Sperling.

Ist der Portwein durch das Alter gezeitigt, über dem Trub abgefüllt und geschönt worden, so findet natürlich der Niederschlag viel langsamer und in kleineren Partikeln statt, setzt sich daher auch besser und vollständiger in den unteren Hohltheilen oder den Vorsprüngen der Flasche an. Bei dem Korken des Portweins ist es Gewohnheit, selbst wenn man neue, vollkommen reine Flaschen zur Hand hat, dieselben doch noch tüchtig mit Schrot trocken auszuschütteln, weil man glaubt, dadurch halte die Kruste besser; es hat dies etwas für sich durch den Umstand, daß der Schrot die inneren Flaschenwände rauh macht, indem er die zarte Haut des neuen Glases ritzt oder sprengt. Durch seinen Gehalt an Farbstoff u. s. w. wird der Portwein auch öfters flockig oder fadig, weil seine Bestandtheile einer größeren Wärme bedürfen, um in Lösung zu verbleiben, als andere Weine. Ist die Sorte und der Jahrgang besonders schwer und stark, so wird die Neigung zu jener Krankheit durch das Uebergewicht des Fermentgehalts aufgehoben; bei älteren, leichten Sorten dauert es aber oft lange Zeit, bis sie wieder flacker werden. Ein warmer Keller, besser noch die Erhitzung über einem Kohlenfeuer oder das Einstellen der Flaschen in heißes Wasser sind die einzigen Mittel, dem erwähnten Uebelstand vorzubeugen oder abzuhelfen.

Vielfach wird geklagt über die Süßigkeit des Portweins, der neuerdings in den Handel kommt, und in der That ist derselbe öfters gerade wie Syrup; allein dieser große Fehler wird nicht verschwinden, so lange Händler und Trinker immer mehr Farbe und Körper verlangen, als der Saft irgend einer Traube liefern kann. Die natürliche Folge davon ist, daß man „trockene" Weine begehrt; aber auch dies führt zum Uebel, denn die sogenannte Trockenheit des Weines ist bekanntlich sehr oft blos das

Resultat eines schlechten Jahrgangs, in dem die zur Herstellung eines vollkommenen Weines nothwendigen Bestandtheile in den Weinbeeren nicht genügend oder in falschen Verhältnissen zu einander enthalten sind.

Die so sehr gesunkene Nachfrage nach Portwein wäre allerdings wiederum zu heben, allein dazu gehört Capital, Energie und Erfahrung. Ausgerüstet mit diesen nothwendigen Eigenschaften müßte dann das Geschäft so geführt werden, wie es vor 1820 üblich war. Ein Geheimniß ist nicht dabei. Man ließ einfach den angekauften, sorgsam gewählten Wein in Oporto selbst drei Jahre lang lagern; füllte ihn während dieser Zeit fleißig auf, stach ihn zwei- bis dreimal ab und schönte ihn nach Bedarf — alsdann erst ward er verladen. War er von Ursprung gut und fertig ausgegohren, so bedurfte er nur eines unbedeutenden Spritzusatzes, dann war er ein feiner, frischer, guter Wein mit hinlänglicher Farbe, und durfte nach vier bis fünf Jahren für vollkommen firn gelten. Nach der Ankunft an seinem Bestimmungsort mag es allerdings wünschenswerth erscheinen, ihn noch einmal abzustechen und zu schönen, damit er etwas schneller reif werde. Zu dem letzteren Klärungsverfahren nimmt man gewöhnlich Eiweiß oder Hausenblase, welche theils durch ihr Gewicht, theils durch ihre Verbindung mit Weinbestandtheilen die schwebenden Flocken zum Niederschlag bringen; aber bei dem Portwein müssen diese Schönungsmittel mit Vorsicht angewandt werden, da sie auch einen Theil des Farbestoffs auf den Boden des Fasses niederschlagen. Das Abstechen allein hat diese Gefahr nicht, ist aber auch wirkungsloser, da es nur die helle Flüssigkeit von dem Trub abläßt; es muß dabei ebenfalls der Zeitpunkt gewahrt werden. Es gilt als eine unverbrüchliche Regel, daß Portweine von jener harten, zusammenziehenden Trockenheit, welche manchmal als Contrast der allzu großen Süßigkeit sehr gesucht ist, Producte eines ungünstigen, kalten Jahrgangs sind.

Der ächte weiße Portwein findet sich selten im Handel. Producirt wird er, aber nur in geringen Quantitäten. In guten Jahren wird auch der gewöhnliche Landwein am Douro recht trinkbar und ist dann selbst in den gewöhnlichen Schenken der Umgegend von Oporto trefflich zu haben; aber seit dem Eintritt der Traubenkrankheit ist auch dieser Landwein selten und theurer geworden, so daß sich ihn Mancher abgewöhnen mußte, der ihn früher täglich trank. Die Traubenkrankheit befiel die portugiesischen Weine zuerst im Jahre 1853, und schien ihren Gipfelpunkt in den Jahren 1856—57 erreicht zu haben. Ihre Wirkungen waren höchst beklagenswerth; fast keine einzige der weißen Traubensorten blieb davon verschont und die Volkswohlfahrt erlitt dadurch einen höchst empfindlichen Stoß. Der edelste, gesuchteste Wein Portugals und damit dessen hauptsächlichste Ausfuhr- und Einnahmequelle ward durch diese Pflanzenseuche nahezu vernichtet, der Jahresertrag auf ein Viertel des Durchschnitts reducirt und der Rest wesentlich verschlechtert — dadurch der Werth des Exports gemindert, die Reputation auf den seitherigen Märkten verloren und es würde lange Zeit dazu brauchen, um den alten Ruf und Preis wieder zu erobern. Durch energische Anwendung des Schwefelns ist es, wie in Frankreich, geglückt, dem Uebel in besseren Lagen Einhalt zu gebieten, ohne jedoch dasselbe bis jetzt gänzlich beseitigt zu haben.

Eigenthümlich ist die Art der Lagerung des Portweins und sein Verschneiden in Villa Nova. Die Lager, in welchen der Wein zunächst eingekeltert wird, sind langgedehnte oberirdische Magazine, welche vom Thal an bis auf die Spitzen der Felsenhügel erbaut sind; sie gewähren einen interessanten Anblick von Oporto aus über den Fluß.

Die Weine kommen aus dem Innern und der Umgegend ungefähr im März, April und Mai nach der Lese in Villa Nova an. Gewöhnlich werden ungefähr 70 Pipen auf einmal gelagert. Der Kauf wird im Lagerbuche eingetragen. Sind alle Weine der Lese herein, so werden sie, einer nach dem andern,

von dem angestellten Küfer geprobt. Je nach seinem Urtheil werden sie dann in 1, 2, 3 oder mehr Loose geschieden, und sobald die ganze Lese verkauft worden ist, wird das Gesammtresultat der Prüfung in einer allgemeinen Loostheilung ausgesprochen. Alsdann folgt die Operation des Verschneidens, wodurch die einzelnen Loose untereinander zu völliger Gleichförmigkeit gebracht werden. Das Verfahren ist dabei folgendes: Es werden 21 oder 42 oder 63 oder mehr mit 21 theilbare Mengen an Fässern zurecht gemacht, je nach der Anzahl der für dies besondere Loos bestimmten Pipen; eine Gelte, die gerade eine Almuda (den 21. Theil einer Pipe oder $5^1/_2$ Gallonen) hält, wird aus der ersten Pipe abgefüllt und in ein leeres Faß gegossen, und so fort, bis die Pipe leer, in jedem neuen Faß aber eine Almuda ist. Dann wird die zweite Pipe angestochen, deren Wein in Gehalt und Eigenschaften dem der vorigen so nahe als möglich stehen soll, mit dieser ganz in der gleichen Weise verfahren, und so fort, bis die neuen 21 Fässer ein vollkommen gleichmäßiges Gemisch aus ebenso vielen älteren sind, oder jedes von den ersten 21 verschiedene Weine in Mischung erhält. Es geschieht dies sogar, wenn man mit einiger Bestimmtheit weiß, daß ein Loos aus einer und derselben Lage stammt. Ist dies geschehen, so erfolgt ein geringer Zusatz von Sprit. Man hat dazu ein Maß, genannt Canada, welches der 12. Theil einer Almuda ist, und jedes Faß erhält, je nach der Güte des Weines selber, $^1/_2$, 1 oder auch $1^1/_2$ Canada Sprit; die Pipe faßt genau 21 Almuda's und 6 Canada's. — Dies ist, was sich Interessantes über den Portwein mittheilen läßt. Er ist einer der wenigen Weltweine, die es giebt. Aber seine Zeit scheint fast vorbei zu sein, wenn ihm nicht besonders günstige Conjuncturen wieder zu seinem früheren Ansehn verhelfen. — —

Die übrigen portugiesischen Weine gelangen nur selten ins Ausland, obgleich darunter vorzügliche Gewächse sind. Der bekannteste ist noch derjenige von Lissabon — der Lisbon — welcher gewöhnlich unter dem Namen „weißer Portwein“ in

Deutschland geht. Früher war der Weinhandel, wie der Handel Lissabons überhaupt, weit bedeutender, als heutzutage. Die stolze „Königin des Tajo“, wie die Stadt sich gern nennen hört, war dereinst auch die Königin der Meere und stand als Handelsplatz in Wichtigkeit auf gleicher Linie mit London. Dies ist aber längst vorüber — und so ist denn auch der früher bedeutende Weinexport, besonders nach Großbritannien, außerordentlich herabgesunken.

Der Lisbon wächst in der Provinz Estremadura längs der Ufer des Tajo. In dem Städtchen Sacavem, etwa 11 engl. Meilen stromaufwärts, befinden sich hauptsächlich die Weinlager, ähnlich wie zu Villa Nova bei Oporto. Er ist ein weißer Wein, ebenso wie der Bucellas, der Arinto, der Termo, der Setuval, der Carcavellos; von portugiesischen Rothweinen seien genannt der Colares, der Lavradio, der Lamego, der Torres Vedras und der Monçaon; sie alle lagern in Sacavem. Um übrigens sämmtliche verschiedene Weinsorten Portugals aufzuzählen, würde es eines bogenlangen Verzeichnisses bedürfen, das aber doch nur Namen, also keinen besonderen Nutzen bringen könnte; am weinreichsten ist Estremadura; während in den Provinzen Traz os Montes (abgesehen von dem Douro-Thal), Beira und Minho gleichfalls viel Weinbau getrieben und ein Product erzeugt wird, das sich mit den leichteren französischen Weinen ganz gut messen kann. Es ist deshalb mit zunehmender Cultur des Landes auch zu erwarten, daß dermaleinst der Weinhandel Portugals noch eine hohe Stufe erreichen wird.

Der Lisbon ist geistig, von angenehmem Feuer, etwas süß; es giebt davon dreierlei Sorten: trockener, milder, schwerer. Der Carcavellos, auch öfters Calcavella genannt, ist ein süßer Wein, reicher als der Lisbon, mit köstlichem Muskatgeschmack; er wird in der Gegend von Belem gewonnen. Arinto steht in der Mitte zwischen Lisbon und Bucellas. Der letztere, ein wohlbekannter Tafelwein, der auch öfters ins Ausland, z. B. nach Hamburg rc., gelangt, ist ein Product von Rieslingtrauben,

die aus dem Rheingau in die Umgegend von Lissabon verpflanzt worden sind. Früher war der Bucellas auch in Großbritannien beliebt, und wurde die Pipe mit etwa 20 Pfd. Strlg. bezahlt; er wird mit dem Alter ganz vorzüglich, wenn von gutem Jahrgang und sachgemäß behandelt. Der Setuval, von der Stadt in Estremadura benannt, ist ein weißer Muskatwein, der in seiner Heimath sehr geschätzt wird. Der Termo wächst an der Mündung des Douro; er ist ein leichtes, erfrischendes Getränk. Andere Weißweine von Renommée sind derjenige von Barrocas-Piedade, von St. Ubes u. s. w.

Unter den portugiesischen Rothweinen steht der Colares obenan und dem Portwein am nächsten; rein gehalten, ist er ein sehr angenehmer, trinkbarer Wein; den Gaumen der Engländer erscheint er zu hart und zu trocken. Er soll sich, ohne Zusatz von Sprit, nicht länger als ein Jahr halten, was jedenfalls nur an der Kellerbehandlung liegen kann. Außer den genannten Weinen bringen noch die Provinzen Beira, Entre Douro e Minho, Alemtejo und Algarve eine Menge von Weinen hervor, welche jedoch gar nicht in den Handel, höchstens nach Brasilien kommen. Von Rothweinen sind darunter zu nennen: Barra-a-Barra, Cadafaes, Santarem in Estremadura; Figueira, Sines, Beja, Elvas in Alemtejo; der Faro in Algarbien; von weißen: Celleiros, Lamalonga in Traz-os-Montes; Oeiras in Estremadura &c. Nach England gehen unter dem Namen „Lisbon" viele Weine aus Oeiras und Carcavellos, welche im Inland nur den letzteren Namen führen; was man in Deutschland als „portugiesischer Wein" trinkt, ist ebenfalls meistens Carcavellos oder Calcavella, ein ächter Liqueurwein. — Noch bereitet man auch in Portugal einen Wein ohne Gährung, welcher sehr hoch geschätzt und Vinho Geropica oder Vinho Anglica genannt wird. Man läßt den Saft von sehr süßen, rothen oder weißen Trauben, die sorgfältig ausgelesen sind, beim Eintreten der Gährung sogleich in ein Faß laufen, das zum vierten Theile mit ganz reinem Branntwein angefüllt ist. Die Gährung wird

augenblicklich unterbrochen, und man läßt nun den Wein einige Zeit auf dem Fasse, um ihn klar werden zu lassen und zapft ihn dann auf Flaschen ab. —

Ueber die Weinernte in Portugal schalten wir noch folgenden Bericht eines Deutschen ein: Am meisten Leben in allen Weinländern gewinnt die Kelter in Portugal. Hier ist es, wo schon im September und Anfangs October die Weinlese beginnt. Sie bewirkt eine wahre Völkerwanderung. Viele tausend Spanier strömen aus Galizien zu den Ufern des Douro, um die hier fehlende Arbeitskraft zu ersetzen und das Geschäft rasch abzumachen. Die Portugiesinnen schneiden die Trauben mit scharfen Messern ab, die Gallegos schaffen sie zur Kelter, zunächst in ausgemauerte Kufen von 3—3$^1/_2$ Fuß Tiefe und 20—25 Fuß Umfang. Mit Trauben gefüllt, werden diese von 10 bis 20 Gallegos, nur mit Hosen bekleidet, die bis zur Mitte der Schenkel reichen, ausgetreten, ausgesprungen oder ausgetanzt, je nachdem es die Gelegenheit und die vorhandene Musik mit sich bringt. So tanzt Alles, von Schweiße triefend, zwei Tage lang, bis die Hülsen farblos geworden sind. Ein origineller und zugleich höchst unappetitlicher Anblick! Doch ruhig, der gährende Most, sagt der Portugiese, wird den Schweiß des Arbeiters schon wieder ausmerzen. So unappetitlich dies erscheint, so bedeutungsvoll ist es jedoch für den künftigen Wein. Nur so verhütet man das Zerquetschen der Kerne und die Vermischung ihrer herben Stoffe mit dem Moste. Keine Maschine kann dies ganz verhüten. Drei bis vier Tage bleibt die Masse zur Gährung (Maischgährung) liegen, dann läuft sie durch Röhren in die darunter stehenden Tonnels, Holzfässer von je 30 Pipen Inhalt, um in ihnen die Gährung zu vollenden. Sie währt auch hier mehrere Monate, und muß durch Zusatz von Branntwein unterbrochen werden, wenn der junge Wein, dessen Entwicklung bei dem großen Zuckergehalte in dem heißen Klima ununterbrochen bis zur Essiggährung fortgehen würde, nicht verderben soll.

In dem besten Jahre des portugiesischen Weinbaus nach

Eintritt der Traubenkrankheit bis 1853 betrug die Gesammtverschiffung von Wein aus Oporto nach den Zollhausberichten 37,487 Pipen (die Pipe = 115 Gallonen = $5^1/_5$ Hectolitres), von denen 25,400 nach Großbritannien, 2085 nach anderen Theilen Europa's, 4898 nach den Vereinigten Staaten Nordamerika's, 2755 nach Brasilien und 2349 nach anderen Ländern der Welt gingen. Die höchste Summe der Portweineinfuhr in England überhaupt erreichte seit 1811 das Jahr 1853 mit 46,834 Pipen; im Jahre 1801 hatte sie 64,859 P. betragen. Der höchste Preis der Pipe betrug 1857 45 bis 75 Pfd. Stlg., der niedrigste in diesem Jahrhundert 22 bis 30 Pfd. Stlg. An Zoll mußten bezahlt werden 1804—1824 52 Pfd. per Pipe; gegenwärtig beträgt derselbe nur noch 14 Pfd. Stlg. In den ersten sieben Monaten des Jahres 1864 betrug der Weinimport Großbritanniens aus Portugal 1,961,779 Gallonen. Der gesammte Weinhandel Oporto's befindet sich in den Händen englischer Häuser; unter den zehn größten Exporteuren finden sich nur zwei spanische oder portugiesische Namen.

IX.

Die Weine der Atlantischen Inseln.

Falscher Sittsamkeit zu Ehren sollt' ich niemals durstig sein?
Kein gefülltes Kelchglas leeren? Keines voll Madeirawein?
Nein, nein! Da müßt' ich ein Thor ja sein.

Ramler, Anthologie.

Der Zusammengehörigkeit mit dem vorher abgehandelten Lande halber wenden wir uns zunächst nach jenen „seligen Inseln" der Alten, welche im westafrikanischen Gebiet des Atlantischen Oceans mehrere getrennte Gruppen bilden. Die erste wird gebildet von der Insel Madeira und den kleineren Eilanden der Desertas; man begreift sie gern zusammen unter dem Namen der „Nord-Canarien", obgleich sie eigentlich nicht zu den Canarischen Inseln zählen. Als im Jahre **1418** die Portugiesen die Insel Madeira neu entdeckten, war sie ganz mit Wald bedeckt, und erhielt davon ihren Namen (Holz). Prinz Heinrich der Seefahrer ließ den Urwald zuerst an der Funchalbai, Südseite der Insel, durch Feuer lichten, und verpflanzte **1421** Reben aus Kreta und Cypern dahin, welche in dem Neuland um so trefflicher gediehen, als dessen geologische Grundlage reiner vulkanischer Verwitterungsboden war. Basalt, Trachyt, Tuffstein,

Laven bilden auf tertiärem Kalk die Hauptbestandtheile der Erdrinde der Insel, welche etwa 16 Quadratmeilen groß ist. Der Weinbau verbreitete sich auf derselben überaus rasch und lieferte ganz ausgezeichnete Producte. Der jährliche Ertrag desselben stieg bis über 30,000 Pipen und konnte im Durchschnitt auf 20,000 Pipen angenommen werden. Es giebt aber auch kaum eine so günstige Situation für den Wein, wie für alle Obst- und Südfrüchte, als diejenige Madeira's, mit seinem warmen, durch die Seeluft gemäßigten Inselklima, seinen regelmäßig verlaufenden Jahreszeiten, seiner großen Bodenfruchtbarkeit. Alle Besucher des wundervollen Eilands stimmten in diesem Lob überein. „Die Vorberge (des ca. 6000 Fuß hohen Pic Ruivo, eines ausgebrannten Vulkans, der die Insel bildet), schreibt ein Tourist am Ende des 17. Jahrhunderts — sind überall mit Reben bedeckt, die Thäler mit reifen Trauben, vor deren Fülle die Blätter unsichtbar waren und von welchen einzelne Riesenexemplare eine Größe bis zu zwanzig Pfund Gewicht erreichten. Hauptsächlich cultivirt wird die blaue Pergola-Traube, aus welcher verschiedene Weine bereitet werden. Der eine davon ist dem der Champagne ähnlich, wird aber nicht sehr geschätzt; ein zweiter ist stärker, von weißer Farbe; ein dritter wird Malvasier genannt und ein vierter Tinto, dem spanischen Tinto im Geschmack nicht gleichkommend, wird niemals rein getrunken, sondern stets mit den anderen Sorten vermischt, um deren Haltbarkeit zu vermehren." — Eine Zeit lang suchten die Jesuiten das Monopol des Malvasiers (des unter dem Namen „Madeira" oder „Malmsey" in der ganzen Welt bekannten Weines) aufrecht zu erhalten, da nur ein einziger Weinberg im Besitz ihres Klosters für den Erzeugungsort gehalten wurde; bald aber kamen auch andere Besitzer hinter die nöthigen Wesenheiten der Behandlung. Der Tinto gleicht, so lange er jung ist, dem Burgunder, doch soll er milder als dieser sein. Im Alter verliert er seine rothe Farbe und nimmt allmälig die dunkelbernsteinfarbige Nüance des Madeira an; dies beginnt öfters schon nach

zwei Jahren. Es ist ein sehr gerbstoffhaltiger, adstringirender Wein, weshalb er auch als Mittel gegen Dysenterie empfohlen wird.

Als die ersten Ansiedler den Wald auf der Südseite der Insel niederbrannten — beiläufig gesagt, dauerten die Flammen sieben Jahre! — bedachten sie nicht, daß sie dadurch den Reben auch den nöthigen Schutz gegen die Seewinde nahmen. Diesen mußten sie daher künstlich herstellen, und so wird der Wein nunmehr an Wänden oder Hürden aus Schilf, welche 3—6 Fuß hoch sind, gezogen. Auf der Nordseite dagegen, wo sich die Wälder erhalten haben, wird die Rebe, wie in Südeuropa, an Kastanienbäumen in die Höhe gezogen und bildet so wundervolle schattige Bogengänge. Die abfallend gebirgige Oberfläche der Insel und die reichlichen periodischen Regenfälle verursachen ein Abschwemmen des losen Verwitterungsbodens, welchem durch Errichtung von Steinwällen in bestimmten Abständen längs der Berghänge vorgebeugt wird. Den Boden nennen die Madeirer Pedra molla (weicher Stein), und er befindet sich niemals in völlig pulverförmigem, sondern höchstens kiesigem oder feingriesigem Zustande. In solchem gedeihen die Reben am besten. In der Niederung längs des Gestades werden die Weinstöcke, ebenfalls an Schilfwänden, in Laubengängen gezogen. Die hauptsächlichsten Traubensorten Madeira's sind: 1) Der Malvasier, aus Kandia eingeführt, liefert den feinsten Liqueurwein. 2) Die Vidogna, dem Chasselas ähnlich, am meisten verbreitet, von der man Dry Madeira gewinnt. 3) Der Bagonal. 4) Der Sercial oder Escanagao. 5) Der Muscatel. 6) Der Alicante. Dies sind lauter weiße Trauben; schwarze werden vorzugsweise cultivirt: 1) Batardo. 2) Tinta oder Negramol. 3) Ferral. Letzterer ist jene erwähnte große Tafeltraube, deren Beeren manchmal so groß wie Taubeneier werden. Der Anblick der Weinberge ist sehr wechselnd, je nach der Jahreszeit; in derjenigen des Regens erscheinen sie, blätterlos und die Schilfwände gebleicht von Sonne, Wind und Wasser, wie ein

ungeheueres Netz, das über die Berge geworfen ist. Dies ist der Fall von Anfang October bis Mitte März, wo der Wein zu knospen beginnt; in wenigen Wochen ist er mit solch üppigem Laubwerk überzogen, daß die Berge wie geschlossene, dunkelgrüne Wälder erscheinen. Dann kommen die Monate der Blüte, Mai und Juni, die schönsten des Jahres; dann ist ein Gang durch die Weinberge wahrhaft entzückend; eine Wolke von Duft, dem der Reseda höchst ähnlich, lagert über der Gegend und berauscht die Sinne. Manchmal kommt es vor, daß gerade in diese Periode eine Nachtkälte, Frost kann man es nicht nennen, fällt, welche dem Ertrag schadet. Ist dies nicht der Fall, dann entwickelt sich das Wachsthum in erstaunlicher Eile und die reifen Trauben sind da, ehe man es denkt. Kann ja doch innerhalb 3 Monaten ein Stück Land gepflügt, mit Weizen bestellt und geerntet werden!

Im Süden beginnt die Weinlese schon gegen Ende Juli, im Norden 3 bis 4 Wochen später. Die Trauben werden in Kufen von Knaben und Mädchen tanzend zertreten, dann mit rohen Baumkeltern ausgepreßt. Der Most wird in Fässer abgefüllt und entweder bei den Producenten selbst der Gährung überlassen, oder nach den Gährmagazinen der Weinhändler geschafft; der Transport geschieht in kleinen Fässern, Barrils, oder Schläuchen aus Ziegenhaut blos auf den Rücken der Maulthiere. Dies nennt man Wein „in mosto“ kaufen; übernimmt dagegen der Kaufmann den fertigen Wein vom Producenten, so ist es ein Kauf „in limpo“ oder in klarem Zustande. Sobald der neue Wein in die Fässer abgefüllt ist, in welchen er ferner behandelt werden soll, so wird jeder Pipe eine halbe Gallone Cognac zugesetzt, dann läßt man ihn ruhig liegen, indem man über das Spundloch ein paar Feigenblätter, beschwert mit dem Spunde, legt. Darauf beginnt die Gährung, und wenn sie gut verläuft, ist der Wein schon in 12—14 Tagen bedeutend klarer. So bleibt er noch drei oder vier Tage, dann wird wiederum in gut gereinigte Fässer abgefüllt und abermals jeder Pipe eine

halbe Gallone Branntwein zugegeben. So bleibt der Wein ganz ungestört 10—11 Tage liegen, bis er ziemlich hell geworden ist. Es kommt vor, daß ein Faß oder mehrere stürmisch aufwallen und eine syrupartige Hefe ausstoßen, was man „Acra doce“ nennt. Dann ist es geboten, in ein frisches, reines Faß abzufüllen, wobei man den Wein aus dem Hahn in den Eimer durch einen neuen Besen (Ruthenbündel) laufen läßt, so daß sich die Partikel recht vertheilen. Das Ganze wird dadurch wieder hinlänglich klar und nach 14 Tagen bis 3 Wochen zu abermaligem Umstechen fertig — vorausgesetzt, daß die Gährung völlig beendigt ist. Der Wein wird sodann zum zweiten Male abgefüllt, geschönt und diesmal eine Gallone Cognac auf die Pipe zugesetzt. In 10 Tagen ist er flacker und wird dann in größeren Fässern gelagert, um zu reifen, bis er verkauft wird. Alsdann, also vor der Exportation, wird bei dem Umfüllen in Oxhofte, Quarters u. s. w. die letzte Gallone Branntwein auf jede Pipe zugemischt. —

Der feinste Wein Madeira's ist der Malvasier oder Malmsey, ein Liqueurwein, welcher an dem Südstrande der Insel auf einer wahren Tufflawine von geringer Ausdehnung wächst; die besten Sorten kommen nicht in den Handel, da sie der königlichen Familie von Portugal gehören; der Wein bedarf wenigstens sechs Jahre zur vollkommenen Reife, ist sehr süß, geistig, fein, balsamisch den Gaumen füllend. Die eigentlichen Madeiraweine, die sogenannten „trockenen“ „Dry Madeira“ bilden dagegen einen sehr bedeutenden Handelsartikel, oder bildeten ihn vielmehr, ehe die verheerende Traubenkrankheit einbrach. Die besten Sorten sind der Sercial, welcher aus Rheinrieslingtrauben erzeugt werden soll, und der Boal. Der beste Weindistrict der Insel ist Fago de Pereira; fernere gute Lagen waren: Calheta; Arco-da-Calheta; Ponta-do-Sol; Ribeira-Brava; Cama-de-Lobos; Estreto; Santo Martinho und Sao Antonio. Auf der Nordseite der Insel, welche die geringeren Weine erzeugt — wasserhell und nicht transportabel — die vorzugsweise zu starkem

Branntwein, leider von brenzlichem Geschmack, verarbeitet werden, sind als besonders ergiebig zu nennen die Weinberge von Porto-da-Cruz, Sao Jorge, Ponta del Gada, Portomoniz, Sao Vincente und Seycal do Norte.

Die Dry-Madeira-Weine müssen entweder auf der Insel selber ablagern, oder nach einem heißeren Klima gesendet werden, wenn sie in kürzerer Zeit ihre volle Entwickelung beenden sollen. Man hilft sich in Madeira selbst damit, daß man die Weine in große, heizbare Magazine lagert und nun durch künstliche Wärme nachhilft; allein dadurch erlangen sie bei Weitem nicht die Qualität, wie der „gereiste Wein", „Vino de roda." Früher gingen die Madeiraweine vielfach nach Ostindien, Java, Brasilien und anderen tropischen und subtropischen Ländern; dadurch kam man auf die Veredlung des Weins durch solche Reisen. Man sendet daher häufig den Madeira einmal oder einige Male nach Westindien, wodurch er im Preise außerordentlich gewinnt; je öfter er die Linie passirt hat, desto werthvoller wird er. Nicht immer aber ist es gesagt, daß Consignements, welche die längste und heißeste Reise gemacht haben, auch am besten ausfallen; das Meiste hängt doch ab von der originalen Qualität des Weins und von der Quantität des beigegebenen Cognacs; denn wenn auch auf jene Weise manche ausgewählte Madeiraweine ganz vorzüglich wurden, so hat man doch auch Beispiele, daß andere, minder gute Weine gerade durch die Reise verdarben, oder doch einen Stich ins Säuerliche bekamen. Im Allgemeinen ist aber die Veränderung, welche durch dieses System im Charakter der Weine vor sich geht, höchst auffallend. Vielleicht empfangen sie nur durch den vorgängigen Zusatz von Sprit jene Empfänglichkeit für den Einfluß der natürlichen oder künstlichen Wärme, welche die Grundbedingung ihrer Veredlung ist. So lange noch jung, kennzeichnen sich die trockenen Madeira-Weine durch einen gewissen Grad von Rauhigkeit und Strenge, der sie für den sofortigen Gebrauch ungeeignet macht, und gerade die trockensten besitzen oft eine so markirte Herbheit,

daß sie keine lange gesunde Dauer versprechen; gewöhnlich nun vergeht während einer langen Reise in heißem Klima oder unter dem Einfluß künstlicher Wärme diese Herbheit entweder vollständig oder wird doch wesentlich gemildert. Es setzt sich dabei ein nicht unbedeutender Niederschlag an den Flaschen an.

Leider hat das Oidium auf Madeira, wahrscheinlich infolge der insularen Isolation, größere Verheerungen angerichtet, als irgend anderswo. Dr. H. Schacht berichtete darüber: „Die Traubenkrankheit zeigte sich auf Madeira seit dem Jahre 1852, wo sie bald nach der Blütezeit, im Juni, die Blätter und die jungen Beeren befiel, und schon in dem genannten Jahre die Weinernte fast gänzlich vernichtete. In den darauf folgenden Jahren trat sie in gleicher Ausdehnung hervor, so daß mit Ausnahme des Sommers 1856 seit 1852 bis 1857 auf der ganzen Insel kein Wein mehr producirt wurde. Noch im Jahre 1850 hatte die Weinernte, nach dem Ertrag des Zehnten berechnet, 12,964¼ Pipen, in Wirklichkeit aber, nach dem Urtheil sachkundiger Männer, wohl das Doppelte betragen. Im Jahre 1856 sollen im Ganzen nur 200 Pipen gewonnen worden sein. Das Uebel verschonte auf Madeira keine Art der Trauben, ja im Jahre 1856 war auch die amerikanische Traube, vitis vulpina, welche sich angeblich bisher gehalten hatte, in gleichem Grade erkrankt. Nach der mündlichen Mittheilung des Ingenieurmajors Acevede zu Funchal soll die Traubenkrankheit schon früher auf Madeira vorgekommen sein, weil man in alten Pachtcontracten vom Westen der Insel, Ponta do Sol, die Klausel findet, daß, wenn die Traube durch einen weißen Mehlüberzug erkranken sollte, der Vertrag keine Geltung habe. Auch in Portugal will man dasselbe Uebel schon vor mehr als 50 Jahren, jedoch in viel geringerer Ausdehnung, gekannt haben. Der Wein wird im Süden und Westen der Insel Madeira an Geländern gezogen, welche, aus Rohrstangen angefertigt, 4 bis 5 Fuß über der Erde wagerecht oder etwas geneigt auf Mauerpfeilern oder hölzernen Pfählen ruhen. Unter dem Schatten dieses Wein-

dachs zieht man Bataten und andere Nutzpflanzen. Vor 1852 soll der größte Theil des Areals um Funchal, desgleichen die Ländereien im Westen der Insel, mit solchen Weingeländern bedeckt gewesen sein; jetzt (1857) sieht man dieselben nur noch hier und da, und zwar in der Regel nicht mehr von Wein berankt, sondern mit verschiedenen Kürbisarten überdeckt. Die Mehrzahl der Weinstöcke ist überhaupt seit den letzten Jahren verschwunden, weil man, an einer Weinernte für künftige Zeit gänzlich verzweifelnd, die Reben über alle Gebühr vernachlässigt und statt ihrer Zuckerrohr mit angebaut hat, durch dessen reichliche Bewässerung aber auch diejenigen Rebstöcke, welche überhaupt noch im Boden verblieben, ertränkt wurden. Im Norden der Insel, wo eine geringere Qualität des Weins erzielt wird und man ihm deshalb auch weniger Pflege angedeihen läßt, klettert die Rebe meistens an Bäumen und zwar namentlich an der Kastanie empor; Weingeländer sieht man hier gar nicht, und nur an wenigen Orten, als Ponta del Gada und Arce de Sao Jorge, zieht man den Weinstock in schwach geneigter Ebene auf der Erde liegend. Der Wein aus dieser Gegend wird dem der übrigen Ortschaften des Nordens, wo er an Bäumen rankt, vorgezogen. Hier hatte die Krankheit wohl einzelne Blätter befallen, die Trauben aber durchaus verschont, so daß jene eben erwähnten 200 Pipen Wein allein aus dieser Gegend stammen." — — Aus diesem authentischen Bericht ist zu entnehmen, daß im Jahre 1857 in Folge der Traubenkrankheit der Weinbau in den besseren Lagen Madeira's fast gänzlich eingegangen war. Und wenn er gleich seither an verschiedenen Orten wieder aufgenommen worden ist, so fehlt doch noch außerordentlich viel, daß er zu der alten Ausdehnung gediehen wäre, es ist sogar zu bezweifeln, ob dies jemals der Fall sein wird. So hat sich denn auch die Consumtion bedeutend vermindert; während z. B. Großbritannien im Jahre 1831 noch 209,127 Gallonen Madeira, 3,56 Procent seines Weinverbrauchs, bezog, war sein Bedarf im Jahre 1861 nur noch 28,749 Gallonen oder 0,27 Procent. Schacht

berechnet den Jahresverlust der Insel durch das Oidium auf 1,137,990 spanische Piaster oder gegen 1,300,000 Thaler. Was daher gegenwärtig unter dem Namen „Madeira" an Wein consumirt wird, ist entschieden kein ächter. Es wäre schade, wenn dieser Weltwein aus dem Handel verschwände. Der originale, abgelagerte, vollkommen fertige Madeirawein hat eine milde Fülle, ein köstliches, prickelndes, hochfeines Arom von ganz eigenthümlicher Art, und der beste Xeres ist dagegen ohne Geschmack und Parfüm. Je älter, desto besser wird er; vor 8 bis 10 Jahren Lagerung im Faß und darnach der doppelten Zeit in der Flasche, entfaltet er sich nicht so, wie er es vermag. Dann hat er alle Strenge verloren und jenes bittersüße Zungenschmeicheln, jenen Reichthum und Geist angenommen, die ihn von jeher in die erste Classe der Weine gestellt haben. Aber wie wenige Menschen in der Welt tranken ächten, unverfälschten Madeira!

Am meisten wird der Madeirawein ersetzt durch die verschiedenen Weine der südcanarischen Inseln, oder der eigentlichen Canarien: Teneriffa, Canaria, Lanzerote, Fuerteventura, Palma, Gomera und Ferro. Sie liegen den Tropen und dem Festland von Afrika näher, als die nordcanarische Gruppe, und bauen alle Wein. Schon im späteren Mittelalter war der „Canariensect" beliebt und berühmt, und es braucht blos an die Schenke zu Eastcheap und Sir John Falstaff erinnert zu werden, um darzuthun, wie verbreitet damals die Weine der Atlantischen Inseln waren. Gegenwärtig gehen die der Süd-Canarien fast nur noch unter dem Namen „Madeira." Der Gesammtertrag der sieben Inseln betrug früher etwa 25,000 Pipen. Die ersten Reben sollen ebenfalls aus Kandia hierher verpflanzt worden sein, während Kaiser Karl V. vom Rhein solche dahin gesandt haben soll. Der gebirgige, durchaus vulkanische Boden der Canarien sagte ihnen sehr zu und bald florirte die Weincultur. Am meisten auf Teneriffa, an den Hängen seines in die Wolken strebenden Pic, der die ganze Insel bildet. Die Hauptweine,

welche hier gebaut werden, sind Sect (Malvasier) und Vidogna; die besten Lagen: Laguna (die Hauptstadt), Orotava, Tacaronte, Matanza, Val d'Jcod, Dante, Silos, Guimar, Tagamana und Teguina. Die Vidogna-Weine sind sogenannte trockene Weißweine, dem Madeira ähnlich, aber untergeordnet; sie besitzen weniger Körper und Parfüm, dagegen fast ebenso viel Alkohol, so daß sie haltbar sind und den Transport vertragen. Gewöhnlich aber werden sie vor demselben ebenfalls mit Cognac verstochen. Der Sect oder Malvasier ist ein süßer Liqueurwein, dem Madeirasect nicht gewachsen, aber nach drei Jahren würzig, mit Ananasparfüm — dagegen verträgt er nicht den Export in kalte Klimate, wo er leicht umschlägt und sauer wird. Was man früher als „Canariensect" trank, waren die gewöhnlichen trockenen (sec, seccato) Weißweine; bekanntlich würzte man sie noch besonders mit Zucker, Zimmet, Muskatnuß, gebratenen Aepfeln, Eiern — „ich will keinen Hühnersamen in meinem Gebräu", sagt Falstaff, der sich ferner beschwert: „in dem Glase Sect ist auch Kalk; nichts als Schurkerei unter dem sündhaften Menschenvolke." Wir wissen aus Heinrich IV. auch, daß damals zwei Gallonen Sect (Sack) 5 Shilling 8 Pence gekostet haben, und daß neben dem Sect noch Madeira und Batardo (brown bastard, geringer Madeira von der Bastardtraube, nicht Muskat, wie Tieck übersetzte) getrunken wurde. — Außer dem Teneriffa haben die Canarienweine von Herminga auf Gomera, Jolfo auf Ferro und Palma am meisten Renommée. Der britische Historiograph Howell lobte dermaleinst die canarischen Weine als die „reichsten, stärksten, körpervollsten, dauerhaftesten, am meisten freien von Bodengeschmack und anderen Fehlern unter allen. Französische Weine", sagt er, „mögen das Fleisch im Magen einpökeln, aber der Canariensect ist der wahre Verdauungsbeförderer; er schafft nicht blos gutes Blut, sondern er nährt auch. Und daher kann auf ihn eher, als auf alle andern, der lustige Syllogismus bezogen werden (den wir als Motto dem ersten Capitel mitgegeben haben): Guter Wein schafft gutes

Blut, gutes Blut bringt ein gutes Gemüth, ein gutes Gemüth erzeugt gute Gedanken, guten Gedanken folgen gute Werke, gute Werke verleihen dem Menschen den Himmel — ergo leitet guter Wein die Menschen zum Himmel!" — —

Leider hat die Traubenkrankheit auch die Weinproduction der Canarien auf den zehnten Theil ihres früheren Betrags reducirt. Das Gleiche ist der Fall auf den Azoren, der vulkanischen Inselgruppe nordwestlich von Madeira. Hier lieferte früher die Insel Pico allein jährlich von 15,000 bis 30,000 Pipen Wein, darunter besonders geschätzt der Vino passado, ein Malvasier, demjenigen von Madeira ähnlich, und der Vino seco, ein Sect, gleich denen der andern Atlantischen Inseln. Auch Terceira, S. Miguel, Fayal, S. Jorge und Graciosa lieferten geschätzte Weine, die von Angra oder Fayal aus besonders nach Nordamerika und Brasilien exportirt wurden. In der Neuzeit hat man Anstrengungen gemacht, die gesunkene Weincultur wiederum zu heben.

Die Cap-Verdischen Inseln erzeugen etwas Wein, doch kommt derselbe wohl kaum in den Handel; den besten soll Brava liefern, und er soll dem Canariensect nicht nachstehen. Im Ganzen scheint jedoch die tropische Lage dieser Inseln der Weincultur wenig günstig zu sein, wenn auch ihre vulkanische Bildung einen geeigneten Boden bietet. Früher hatte die portugiesische Regierung die Weinbereitung verboten, um das Monopol der Canarien nicht zu beeinträchtigen; wahrscheinlich ist aber nach dem Eintritt der Traubenkrankheit diese unsinnige Verordnung aufgehoben worden. Seefahrer, welche Porto-Praya (auf S. Jago) anlaufen, berichten Erfreuliches über den Reichthum an Südfrüchten, namentlich auch an Weintrauben von außerordentlicher Größe und Süßigkeit.

X.

Der Cap-Wein.

Und trinken auf dem Hoffnungscap
Wir seinen Götterwein:
So denken wir von Sehnsucht weich,
Ihr fernen Freunde, dann an euch,
Und Thränen fließen drein.

Schubart.

Deiner Constantia Duft gleichet des Rosenöls,
Nein, gleicht dem der durchwürzten Luft,
Welche trinkt der Pilot, wenn ihm der Wimpel weht
Nach den Inseln der Seligen.

Klopstock, Der Capwein und der Johannisberger.

Ueber wenige Weine lauten die Urtheile so verschieden, wie über diejenigen des südafrikanischen Caplandes. Die Einen erheben sie in den Himmel und weisen ihnen unter allen Weinen der Erde den ersten Rang an; so stellt schon Klopstock in einer besonderen Ode den Capwein über den Johannisberger; die Andern dagegen, namentlich Engländer, wollen gar nichts davon wissen, sprechen verächtlich davon, und lassen höchstens den „Constantia" als Liqueurwein zweiter Classe gelten. So sagt Shaw: „In meiner Jugend habe ich oft von „Capwein" sprechen gehört und es ward der Finanzminister gepriesen, weil er, durch Herabsetzung der Eingangszölle, die britische Colonie begünstigte, anstatt das Geld ins Ausland zu lassen; allein ob-

gleich man mehrmals deutschen Winzern vom Rhein, sowie Anderen, Aufmunterung von Seiten der Regierung zur Auswanderung nach dem Cap zu Theil werden ließ, damit dieselben den Capwein dem englischen Geschmack gerecht machen sollten, so blieben solche Versuche doch immer ohne Erfolg. Ich für meinen Theil habe niemals einen Mann gefunden, der kühn genug gewesen wäre, eine Flasche Capwein auf seinen Tisch zu setzen!" — — Ein solches Urtheil muß um so mehr stutzig machen, als das Capland eine britische Colonie ist, so daß man erwarten dürfte, sie werde vor fremden Ländern bevorzugt. Freilich zahlen seit 1860 auch die Producte der Colonien denselben Eingangszoll in Großbritannien, wie diejenigen des Auslandes. So fiel denn auch die britische Capweinconsumtion im Jahre 1862 auf 182,282 Gallonen oder 1,86 Procent, während sie bei dem seit 1815 verminderten Zoll gestiegen war bis auf 785,926 Gallonen oder 10,84 Procent jährlich. Jedenfalls liegt die Verschiedenartigkeit des Urtheils über den Capwein in derjenigen des Gewächses begründet, dessen feinere, edle Sorten nur in geringer Quantität erzeugt, daher wenig in den Verkehr gebracht werden, da von Höfen u. s. w. das disponible Quantum gewöhnlich auf Jahre hinaus in Beschlag genommen ist. Den größten Anspruch auf Zuverlässigkeit macht der Bericht über den Capweinbau von Eduard Kretzschmar, der als Arzt länger denn 15 Jahre das Land genau kennen zu lernen Gelegenheit hatte; wir lassen ihn im Auszug nachstehend folgen.

Ebenso wie der Tourist beim Besuche von Heidelberg nicht an dem großen Fasse vorübergehen kann, ohne zu kosten (wenn etwas darin wäre!), ebenso stattet jeder Reisende, der das Cap berührt, einen Besuch auf Constantia ab, um den köstlichen Wein gleiches Namens unverfälscht an der Quelle zu trinken. Denn gewöhnlich ist der Constantia, welcher dem europäischen Publikum unter solcher verführerischen Etikette für einen hohen Preis geboten wird, ein elendes Gebräu, das nie von Constantiatrauben, sondern höchstens von europäischen Rüben gekeltert wurde. —

Ungefähr eine deutsche Meile von der Capstadt liegen drei reizende Landgüter, High-Constantia, Great-Constantia und Little-Constantia, auf welchen der edle Wein gewonnen wird. Weinberge sind nicht zu sehen, sondern Weingärten auf ebenem Grunde, oder nur soviel abschüssig, daß Bewässerung angebracht werden kann, denn nur auf diese Weise wird das Wachsthum der Weinrebe in diesem trockenen, heißen Lande gesichert. In den Niederlagen — Keller kann man sie nicht nennen — dieser Güter findet man eine solche Zahl gewaltiger und voller Fässer, daß der Ertrag der Weingärten entweder sehr groß, oder die Consumtion des wahren Constantia sehr gering sein muß. Das letztere ist, glauben wir, in der That der Fall. — Die Weingärten sind mit sorgfältiger Auswahl des Bodens meist alle auf sanften Abhängen gegen die Mittagsseite angelegt. Der Boden auf High-Constantia ist rother Ocker, reichlich mit Kalk gemengt; auf Great- und Little-Constantia weißer Sand mit Kalk. Da man nun — irrthümlich — meint, daß edle Weine auf Kalkgrund in bester Qualität gewonnen werden, so behauptet man, daß der Wein von Great- und Little-Constantia, die von Kalkbergen umschlossen sind, der alleinige ächte Constantia sei, obwohl ein tüchtiger Kenner schwerlich einen Unterschied zwischen den drei Producten herausschmecken würde. Der bekannte Frontignac wird auf diesen Gütern in vorzüglichster Qualität gewonnen. Man separirt die Sorten der Weinstöcke sorgfältig von einander auf besonderen Grundstücken, weil selbst die allzu große Nähe verschiedener Weinstöcke die Reinheit des Gewächses beeinträchtigen und mit der Zeit ein Bastardgewächs erzeugen würde. Außerordentliche Sorgfalt wird auf das Keltern verwandt. Jede Beere, die nicht durchaus gut ist, wird sammt dem daranhängenden Stengelchen mittelst der Scheere ausgeschnitten. Die Trestern werden sogleich entfernt, und nach der ersten Gährung folgt ein stetes Ueberziehen auf andere Fässer. Der Frontignac erfordert dieselbe Mühe, dieselbe delicate Behandlung, und man darf sich daher nicht wundern, daß

selbst an Ort und Stelle eine Flasche Constantia 1—2 pr. Thlr. kostet, obschon anderer guter Wein in der ganzen Colonie für eine Bagatelle zu haben ist, so daß selbst der Unbemitteltste es möglich machen kann, sein tägliches Mittagsmahl mit einem Becher Wein zu genießen. Gewöhnlich ist man geneigt, anzunehmen, daß die eigenthümliche Qualität des Weines von der Beschaffenheit des Bodens abhänge; aber die Meinung ist sicher ein Irrthum, als ob guter Constantia nirgends als nur auf dem Cap gewonnen werden könne. Man behauptete dies zwar, als High-Constantia angelegt wurde, allein obgleich sein Boden auffällig von dem der älteren Güter differirt, hat das Experiment doch ein überaus günstiges Resultat gegeben. So zweifeln wir nicht, daß auf den Kalkterrassen von Malta und Madeira ebenso guter Constantia erzeugt werden könne, als am Cap, und wahrscheinlich von gleich vorzüglicher Qualität in gleichen Breitengraden der nördlichen Halbkugel, natürlich in ähnlichen Localitäten. Die Aehnlichkeit edler, südlicher Weine, wie z. B. Malaga, Alicante, Syrakuser, Falerner, der Weine von Schiras, der griechischen und canarischen Inseln 2c., scheint unsere Meinung zu bestätigen. Daß Constantia jemals am Rheinufer gewonnen werden könne, wird Niemand erwarten.

Die Aechtheit dieses edlen Weines ist in Europa eine sehr unzuverlässige Sache; eine saure dünne Flüssigkeit, weder Wein noch Essig, gemengt mit Zimmtspiritus und Syrup, geht wohl oft in die Welt als Constantia. Die Verfälschungen beginnen theilweise bereits am Cap und der Charakter des ächten Constantia hatte dadurch so gelitten, daß eine Ladung wirklich ächten, köstlichen Weines, im Jahre 1858 nach London exportirt, wieder nach dem Cap zurückgenommen wurde, weil die Preise trotz doppelter Fracht und anderer großen Unkosten auf dem Weinplatze noch besser waren, als die in London gebotenen.

Die Colonie producirt eine große Quantität andern Weins, vorzüglich die westliche Landhälfte, welche trockener und heißer ist, sich daher für den Weinbau mehr eignet, als die östlichen

Küstenländer. Alle Sorten des Weinstocks, selbst die Lacrimae Christi, werden cultivirt, nicht in der Absicht, besondere Weine herzustellen, sondern nur als Curiosität. Der Muskateller und der rothe Burgunder sind allenthalben in größter Zahl vorhanden und würden ausgezeichnete Weine geben, hätten die Weinbooren (Weinbauern) nicht die üble Gewohnheit, zur Zeit, wenn trockne Hitze der Traube die größte Reife geben soll, die Weingärten unaufhörlich zu bewässern, um die Trauben schwellen zu lassen; auch beginnt man die Lese immer vor der wirklichen Reife. Auf diese Weise erhält man eine größere Quantität Wein, aber er ist wässerig und säuerlich. Die Weinbooren sagen — wie überall — der schlechte Wein verkaufe sich besser, als der gute, welcher die Mühe nicht bezahle. Der Weinboor nimmt sich im Allgemeinen gar nicht die Mühe, einzelne Sorten zu keltern; Alles, gut und schlecht, halbreif und verdorben, wird durcheinander gepreßt, und nur zuweilen ein eigenthümlicher Rothwein dadurch hergestellt, daß man eine kleine Quantität Pontak dem Traubenallerlei beisetzt. Es ist leicht begreiflich, daß es dem Boor schwer fällt, solchen Wein, selbst nur auf kurze Zeit, vor dem Sauerwerden zu bewahren; er schwefelt seine Fässer wohl, hängt frisches Fleisch in den Wein, wirft Stücke Schwefel hinein, mengt große Quantitäten Cape-Smoke (Branntwein) darunter, so daß man oft nicht weiß, ob man Wein oder Grog trinkt; allein so schnell als möglich setzt er Alles ab, und der Weinhändler beginnt nun erst trinkbaren Wein und verschiedene Sorten, wie Cap-Madeira, Cap-Xeres, Hochheimer, Burgunder 2c., aus diesem Gemengsel zu fabriciren. Dies gilt nur für die Allgemeinheit. Es giebt einige Weinbooren, welche bei großer Sachkenntniß bedeutende Sorgfalt auf ihr Geschäft verwenden, ausgezeichnete Weine produciren und eben dadurch beweisen, welche feinen Weine producirt werden könnten, wenn die große Menge einer verständigen Politik folgte. Man kann sich kein edleres Getränk wünschen, als alten Muskat, trockenen Pontak und feurigen Burgunder des Caplands. Eine Sorte

Wein, ähnlich dem Malaga, wird zuweilen in kleinen Quantitäten bereitet, der Kokwyn. Es ist ein süßer Muskateller, welcher, eingesotten und gut bereitet, der Beachtung ebenso werth ist, wie Constantia und Malmsey. — Nahe der Capstadt, dem Mittelpunkte der bedeutendsten Weingärten, kann man für ungefähr 6 Thaler pr. 90 Flaschen eines sehr guten Weins, Cape-Sherry oder Cape-Madeira, erhalten; für das Doppelte den besten Wein, welchen die Colonie liefert, dem gegenüber Rheinwein wie dünner, kalter Essig schmeckt. Ein Nebenproduct der Weingärtner sind solche große Quantitäten Rosinen, daß man sie nach dem Scheffel zu verkaufen pflegt. Sie würden den besten Smyrnaern nicht nachstehen, erlaubte man den Trauben hinlängliche Reife. Die Weinlese ist zuweilen so außerordentlich ergiebig, daß es an Fässern gebricht. Dieselben werden in diesem holzarmen Lande fast alle importirt, weil das Holz der größeren Bäume der Colonie, des Kuyaten, Geelhout und der Ceder, wegen seines aromatischen Oelgehaltes für Weinfässer unbrauchbar ist. In einem solchen Jahre des Ueberflusses schütten die Weinbooren, um ihre Fässer zu leeren, alten Wein in Gruben und geben ihn preis, zur großen Genugthuung des thierischen farbigen Volks. Dieses bestiehlt die Weingärten, wie dies sonst wohl nirgends geschieht; geschähe dies blos an den Trauben, so würde sich bei dem Ueberfluß Niemand etwas daraus machen; aber es kommen häufig Fälle vor, daß schwarze Industrieritter gleichzeitig mit dem Boor gekeltert und Rosinen getrocknet haben, so zu sagen unter der Nase des Besitzers. Andere Hemmnisse und Verderben des Capweinbaus sind: die schneidenden Winde; die Dürre, welche die Bewässerungsquellen versiegen macht, so daß die Trauben welken; endlich die wilden Hunde und die Affen. Die beiden letzteren Gäste, secundirt von Vogelflügen sonder Zahl, fallen in ungeheuren Schaaren in die Weingärten ein und verzehren, beschädigen, verunreinigen, eine ungeheure Menge Trauben. — —

Den Weinbau am Cap begründeten 1685 französische Hugenotten, welche nach dem Widerruf des Edicts von Nantes die Colonie Drakenstein besiedelten. Der holländische Gouverneur Jan van Riebeck bezog Reben vom Rhein, aus Griechenland, Spanien, Madeira und sogar aus Schiras in Persien. Die vorzüglichsten Traubensorten, außer den schon angeführten, sind: Groene-druyf (Grüntraube), Steen-druyf (Steintraube) und Haenapop (die persische). Die Weinplantagen der Landgüter Great- und Little-Constantia wurden von dem Gouverneur Van der Stele angelegt und nach seiner Gattin benannt; derselbe hat auch Stellenbosch gegründet. Das Gesammtareal der drei Constantien beträgt wenig über 500 Morgen und der jährliche Weinertrag kann nicht über 1300—1500 Eimer angenommen werden. Die Constantia-Weine sind rothe und weiße Liqueurweine erster Classe. Ihnen am nächsten steht der Rota aus Stellenbosch, ein rother Muskatwein, welcher den Namen von dem Spanischen entlehnt, und der Witteboom, von einem Gute in der Nähe Constantia's. Von den trockenen Weißweinen producirt das Thal von Drakenstein, besonders das Dorf Paarl (Perle), die vorzüglichsten; diese Weine werden gewöhnlich „Cap-Rhein-Weine", Cape-Hock, getauft. Auch die Robben-Insel in der Tafelbai, ein Detentionslocal, erzeugt ziemlich gute Weine.

Früher gingen die sämmtlichen Weine des Caplands unter dem Namen „Capwein"; da sie jedoch nur zum kleineren Theil den Erwartungen entsprachen, welche die Käufer an diese Bezeichnung knüpften, so macht man jetzt einen Unterschied zwischen „südafrikanischem Wein" und „Capwein." Denman sagt darüber: Bei ihrer ersten Einfuhr waren die südafrikanischen Weine den Producten der älteren und besser cultivirten Weinberge Europa's weit untergeordnet; in der neueren Zeit aber zeigen sie in Charakter, Körper und Geschmack bedeutende Vervollkommnung und die erwachte Intelligenz, die größere Sorgfalt der Colonisten für die Weincultur, versprachen ihren Pro-

ducten von Jahr zu Jahr steigende Anerkennung. Daß natürlich reine südafrikanische Weine frei von aller Säure und sehr gesund sind, ist durch die Analyse und den Ausspruch von Autoritäten dargethan. Es ist daher auch mit Bestimmtheit zu erwarten, daß die Consumtion sich heben, und das Capland hinsichtlich des Verkehrs in die vorderste Reihe der Weinländer treten werde, wozu es berufen ist. —

Hieran seien zugleich noch die spärlichen Notizen gereiht, welche wir über die Weinproduction in anderen Ländern Afrika's besitzen. Dieselbe ist im Ganzen höchst unbedeutend. Auf der großen Insel Madagascar im Stillen Ocean, von der Ostküste des Welttheils durch den Canal von Mozambique getrennt, soll der Weinstock wild wachsen, seine Früchte jedoch, nach Dellont, für giftig gelten, wahrscheinlich ein Ausfluß des Mohamedanismus; die Franzosen belehrten aber die Eingeborenen eines Andern und verfertigen daraus Wein zu eignem Bedarf in ihren Niederlassungen Fort Dauphin, Port Louis, Nossebel und Mayotta (Insel der Comoren). Die Inseln Isle de France und Bourbon bauen den Weinstock nur in Gärten um der Frucht willen, es sind zwar ziemlich gelungene Versuche mit der Cultur im Großen und der Weinerzeugung gemacht worden, man hat sie jedoch der großen zu besiegenden Schwierigkeiten wegen wieder aufgegeben.

Wenden wir uns von hier wieder nach dem westlichen Afrika, so ist es hier nur das Land Marokko, welches eine geringe Ausbeute gestattet. Hier werden die Reben bis zum 33. Grad gebaut und erlangen dieselbe Fülle, Kraft und Süßigkeit, wie diejenigen des mittägigen Europa's; die Trauben, sehr groß und von vorzüglichem Wohlgeschmack, werden an Geländern von 3 bis 6 Fuß Höhe in Lauben gezogen, um den Boden zu beschatten; sie müssen bewässert werden; als Zäune für die Weingärten dienen die indischen Feigen-Cactus. Der Däne Höst, welcher das Land in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts bereiste, führt 7 Traubensorten an, von welchen die größte

„Hühnerei" genannt wird; sie ist wahrscheinlich identisch mit der spanischen Tetas de Vaca. Mit der Weindarstellung befassen sich nur die Juden; das Product ist leicht und säuerlich; es hält sich nicht über ein Jahr; die Aufbewahrung geschieht in großen irdenen Krügen und Schläuchen. Der Hauptsitz der marokkanischen Weincultur sind die Städte Uadnum, Tarodante und Tanger; treffliche Rosinen erzeugt die Umgegend von Mogador. In Algerien gewinnt mit der fortschreitenden Colonisation der Weinbau mehr und mehr Boden. Nach Jules Duval zählte das Land im Jahre 1860 an Weingärten in der Provinz Alger 145 Hectares, in Oran 76,13, in Constantine 0,40 Hectares, zusammen 221,53 H. In der Londoner Weltausstellung 1862 befanden sich Proben von algerischen Weinen, welche Beifall fanden; sie glichen den kleinen Languedoc-Weinen. Eine neuere Nachricht giebt über Oran an, daß gegenwärtig 3200 Hectaren mit Wein bebaut werden, und sagt: „Das zum Weinbau nothwendige Capital nebst den aufgelaufenen Zinsen deckt durchschnittlich eine einzige Ernte des vierten Jahres. Der Wein ist gut, es fehlt auf dem Lande nur an Kellern und Apparaten." Schon in der Einleitung ist darauf hingewiesen worden, daß im hohen Alterthum das nördliche und nordwestliche Afrika seines Weinreichthums halber gepriesen war. Die betreffende Stelle bei Strabo lautet: Jedermann weiß, daß, bis auf wenige Wüsten, Maurusien ein fruchtbares Land, reich an Seen und Flüssen ist. Auch giebt es daselbst große Bäume in Menge und von hohem Ertrag. Es wird von diesem Lande berichtet, der Weinstock werde daselbst so stark, daß ihn zwei Männer kaum zu umspannen vermöchten und liefere Trauben von Ellenlänge. — Der Name des Vorgebirgs „Ampelusia" scheint auf Rebencultur zu deuten.

Auch das gesegnete Nilthal Egyptens war im Alterthum der Weincultur geöffnet, während sie gegenwärtig in Folge der Lehre des Propheten größtentheils nur auf die Erzeugung von Tafeltrauben beschränkt ist. Diese wachsen am reichlichsten in

dem Fayum, der Umgegend der Seen Moeris und Medineh; die dort ansässigen Christen bereiten auch wohl Wein daraus, wenigstens zählt Brehm unter den Producten des alten Arsinoe oder Krokodiliopolis auch Wein auf. Rosinen erzeugen außer dem genannten District die Orte Ogeddie, Denderah, Kous, Farshout, Marach und Ain-Tab. — Die berühmtesten altegyptischen Weine waren außer dem arsinoitischen diejenigen von Mendes, Koptos und Mareotis; von dem letzteren soll die schöne Kleopatra mit Antonius oft mehr gebechert haben, als Beiden gut gewesen. Der Wein von Sebenytus im Delta gehörte zu des Plinius Zeiten unter die geschätztesten Liqueurweine; auch aus Alexandria bezogen die Römer vielen (mareotischen) Wein.

XI.

Die Weine der Donauländer und Krim.

Und sie tranken rothen Wein so lange,
Bis das Weiß der Augen roth geworden,
Und die Thränen von den Wimpern rollten. —
Dicht genug kann Reb' an Reb' nicht hangen,
Schnell genug kann keine Kelter pressen,
Tief genug sind nicht die tiefsten Keller —
Nichts, wie serbische Freundschaft, leert sie schneller!
S. Kapper, südslavische Volkslieder.

Euanthes, der Sohn des Bacchus und der Ariadne, bewohnte das Land Thracien, zwischen Ister (Donau) und den Küsten des Aegeischen Meers und des Propontis. Sein Sohn, also der Enkel des Gottes, war Maron, jener Priester des Apollo, welcher dem verschlagenen Odysseus den dunklen, süßen, unverfälschten Wein schenkte, mit welchem dieser den Kyklopen Polyphemos bethörte. Und noch zu des Plinius Zeiten war der Maron'sche Wein beliebt als stark und von unbezwinglichem Feuer, der in seinem Heimathlande eine zwanzigfache Verdünnung mit Wasser erforderte, gepriesen als „Dionysos Lust und Götterlabung." So erzählen Mythe und Geschichte, deutlich nachweisend, daß im Alterthum die heutige Türkei eines der gesegnetsten Weinländer gewesen. Auch heute noch würden Boden und Klima das Land dazu stempeln, wenn nicht eines-

theils der Fanatismus, anderntheils die Indolenz seiner Bewohner der Cultur entgegenträten. Die Weintrauben gedeihen in merkwürdiger Fülle und Ueppigkeit; die Bulgaren haben im ganzen Morgenlande den Ruf geschickter Gärtner und Obstzüchter; allein auf Reinlichkeit und Weinbehandlung verstehen sie sich nicht. Nichtsdestoweniger werden die Weine von Prawardi in der Bulgarei, diejenigen Bosniens und der Herzegowina gerühmt. Macedonien und Thessalien sind gleichfalls höchst fruchtbare Provinzen. Der „Fragmentist" beschreibt das schon im Alterthum berühmte Thal von Tempe, das Delta des Peneios zwischen Ossa und Olymp: „Herrschender Baum an Menge, Pracht und ungeheurer Größe sowohl außerhalb der Schlucht als in ihrem Innern ist die morgenländische Platane. Sie zieht durch den ganzen Tempe-Spalt, füllt alle leeren Räume, engt die Strömung ein, und steigt, nicht zufrieden mit trockenem Continent, in üppiger Fülle selbst aus dem vollen Wasserspiegel. Wetteifernd mit diesem schönen Baum drängen sich die Terebinthe, die Granate, der gelbe Jasmin, die Esche, die Steinlinde, die immergrüne Eiche, der Kermes, der wilde Oelbaum, besonders der Lorbeer in ungewöhnlicher Fülle, Höhe und Pracht, ein unverwelklich grüner Blätterschmuck, in die Uferdecoration, und bilden beiderseits ein dem Sonnenstrahl undurchdringliches, von Weinreben und lianenförmiger Clematis malerisch umschlungenes Schattendach, unter dem der breite, volle Strom, an vielen Stellen durch die Ueppigkeit des Pflanzentriebs verdeckt, die sanfte Fluth vorüberwälzt." — Hier ist also die Landschaft dem kolchischen Buschwald vergleichbar, in welchem ebenfalls die Rebe sich wild von Baum zu Baum schlingt. Sie wird auch vielfach cultivirt; im Alterthum schon waren die thessalischen Trauben berühmt. Heutzutage gehören die macedonischen und thessalischen Weine zu den mittleren Trinkweinen, deren Geschmack dem daran nicht Gewöhnten unerträglich ist, weil sie stets mit Pech versetzt und dadurch bitter geworden sind. Nur am Hagion-Oros, auf dem Berg Athos, haben deutsche Mönche eine

vernünftige Weinbehandlung eingeführt und damit guten Erfolg gewonnen. Die besten Weine erzeugen die Orte: Chatista, Florina, Kiprio, Castoria, die Umgegend des Ochrida-Sees, die Ebene von Serres, Piliori, Crotova und das Thal Resne in Macedonien; Larissa, Cachia und Arta in Thessalien. In dem Dorfe Galistas, an den Ausläufern des Vernos, wird sehr viel Kochwein zubereitet, den die Muhamedaner trinken zu dürfen glauben, überzeugt davon, daß der Prophet, wenn er dies Gewächs gekannt, den Verbrauch geradezu geboten hätte, weil der Schöpfer ein so gutes Getränk unmöglich blos für die Giaours hat schaffen wollen. — Albanien mit ebenfalls fast durchgängig christlicher Bevölkerung, wie die vorgenannten Provinzen, baut sehr vielen Wein, meist rothen, theilweise gut und haltbar ohne Pechzusatz. Die vorzüglichsten wachsen zu Dzidda (Kloster des Propheten Elias), Loucovo und Valone; mittelgute zu Liascovo, Stalovo, Manussi, Calota, Zagory, Conitza, Tharchof, Argyrocastron, Delvinaki, Grivovo, Calarites, Chaliki, Milias, Moussara, Voutza, Perrhebie ꝛc. Auch in Albanien wächst die Weinrebe wild in den Wäldern.

Serbien ist, wie Spanien, ein „Land des Weins und der Gesänge." Seine Bewohner kennen keine Lust ohne Wein und Sang, allein leider wissen wir weit mehr über die serbischen Volkslieder, als über die serbischen Weine. An statistischen Notizen über die Production mangelt es gänzlich. Da jedoch allein in der serbischen Woiwodina 144,700 Joch Weingärten vorhanden sind und 321 Joch auf je 10,000 Joch productiven Bodens kommen, so muß im Fürstenthum das Verhältniß zu Gunsten des Weinstocks ein noch viel ergiebigeres sein, da es noch weit mehr unproductiven Boden, aber auch Weinberge daselbst giebt. Die vorzüglichsten Lagen finden sich in der Umgegend von Belgrad und von Pristina bei Nissa; der berühmteste Serbenwein ist der feurige, rothe Negotin, welcher schon einen südlichen Charakter besitzt. Am trefflichsten wird der Wein in den

griechischen Klöstern von den Kaludjeren (Mönchen) gepflegt, wie überhaupt im ganzen Orient.

Ueber die Weine der Donaufürstenthümer kat'exochen, der Moldau und Walachei, kann der Verfasser aus eigener Erfahrung berichten, denn er hat sie sattsam an Ort und Stelle gekostet. Als ihm das erste Mal bei einem griechischen Traktyr in Galatz Moldavanerwein in weißer Flasche vorgesetzt wurde, dachte er, es sei Wasser und verlangte Wein — denn ganz wasserhell sah der letztere aus. Aber er schmeckte nicht schlecht, leicht, süß, stark prickelnd, weil noch ganz jung, überhaupt unfertig und nicht länger haltbar, als höchstens ein Jahr. Selbst die besten Sorten leiden durch schlechte Behandlung ungemein, wobei freilich auch der Mangel an Fässern und Kellern eine Rolle spielt. Gut gehaltene Moldavanerweine sind sehr gesucht; sie finden Absatz nach Rußland, mehr aber noch an die Schifffahrt in Braila, Galatz, Sulina und durch den regen, von ihr abhängigen Verkehr. Der Verbrauch im Lande selber ist gleichfalls sehr groß; Wlachen und Moldavaner trinken gern und viel Wein. Die gewöhnlichen Sorten sind äußerst billig; für wenige Para kann man bei dem Weinbauer des Inlandes so viel trinken wie man will. Die Weinberge sind meistens flache Abhänge mit Kalkboden, auch in den Flußniederungen, z. B. der Dimbowitza, der Aluta, des Sereth und des Pruth, findet man größere Weingärten. Der Rebsatz stimmt mit dem ungarischen überein; die Erziehung geschieht an Geländern von Schilf oder ohne Unterstützung dicht an dem Boden. Man erntet gewöhnlich zu früh, Ende August oder Anfang September. Der vorzüglichste Wein der Donaufürstenthümer ist der äußerst starke, dunkel-grüngelbe Cotnar, von einem Dorf bei Girlau (Harlew, südlich von Bottoschan), ein bei guter Behandlung durchaus edler Wein, dem Tokayer ähnlich, aber geistreicher und minder süß als dieser. Wenn er sich vollständig entwickeln soll, so muß er mehre Jahre in gutem, kühlem Keller lagern. Der beste walachische Wein ist der von Piatra, ebenfalls tokayerähnlich, aber dem Cotnar

weit nachstehend. Alle Weine der unteren Donau sind von angenehmem Geschmack und könnten bei einiger Pflege bedeutend vervollkommnet werden; so wie sie sind, fehlt ihnen aber jeder Adel und die Haltbarkeit.

Bessarabien, das flache, holzarme Steppenland zwischen dem Pruth und Dniestr, welches erst seit 1812 zu Rußland gehört, hat seit dieser Zeit in der Weincultur bedeutende Fortschritte gemacht, Dank dem Fleiß und den Kenntnissen der dort angesiedelten deutschen und schweizerischen Colonisten, unter welchen sich besonders der Waadtländer K. J. Tardent, der eine Anleitung zum Weinbau für Neurußland und Bessarabien herausgegeben, einen Namen gemacht hat. Er producirte zugleich an seinem Wohnsitze Chabag den besten Wein des Landes; nächstdem sind zu nennen die Lagen Leontiew, Kauschan, Purkari. Am meisten wird gebaut in der Umgegend von Akerman, in dem sandigen Boden des Dniestrliman, und zwar Weiß- und Rothwein, ersterer überwiegend. Der Verfasser hat während seines längeren Aufenthalts zu Odessa in den Jahren 1858 und 59 den „Akermanski“ täglich getrunken als nothwendige Beigabe zu dem übelschmeckenden Cisternenwasser. Er ist ein leichter, etwas scharfer Wein, trocken, mit eigenthümlichem Stich auf die Zunge, wie man etwa beim Kosten freier Mineralsäure empfindet, natürlich nicht so stark als bei letzterer; seine Farbe ist tief gelbgrün, die grüne Nüance vorwaltend. Von diesem Wein kosteten 12 Flaschen, beim Weinhändler entnommen, einen Rubel. — Im Jahre 1856 zählte, wie Verfasser in seinen „Südöstlichen Steppen und Städten“ notirt hat, Bessarabien 9,707,885 Weinstöcke der Colonisten; im Gouvernement Cherson 4,579,606, in Taurien 857,772. Höher als zu 1 Rubel der Eimer konnte vom Producenten der Wein nicht verwerthet werden.

Bedeutend ist der Weinbau der Krim und verspricht es mit der Zeit noch mehr zu werden, da dort alle Bedingungen zur gedeihlichsten Entwickelung gegeben sind. Bekanntlich hatten

schon frühzeitig die alten Griechen den taurischen Chersones besiedelt und die Weincultur dahin verpflanzt. Diese zerfiel unter der Herrschaft des Islam der Tartaren, bis am Ende des 18. Jahrhunderts ein Franzose auf den Einfall kam, den Weinbau wieder in der Krim anzubahnen. Der Naturforscher Pallas interessirte sich dafür und wußte die Regierung dafür zu interessiren; es wurden Reben verschrieben aus Ungarn, Frankreich, Griechenland und vom Rhein. Der Fürst Potemkin und der Graf Woronzow nahmen lebhaften Antheil an dem Emporblühen des krimschen Rebbaus; besonders der Letztere ging mit gutem Beispiel voran, und so gestaltete sich dieser Industriezweig sehr verheißend; da versetzten ihm leider der furchtbare Krieg von 1855 und die später erfolgende Auswanderung der Tartaren, wodurch großer Mangel an Arbeitskräften entstand, Schläge, von welchen sich zu erholen er unzweifelhaft ziemlich lange Zeit brauchen wird.

Der Weinbau der Krim wird hauptsächlich an der Südküste der Halbinsel betrieben, wo die Kette der taurischen Kreideberge Schutz gegen den verderblichen Nordwind gewährt, und ein Klima schafft, wie es angenehmer kaum wieder in der Welt zu finden ist. Daher heißt auch dieser Landstrich mit seinen wundervollen, großartigen Landschaften, seiner wechselnden Scenerie und der üppigen südlichen Vegetation mit Recht das „russische Italien"; wer nur im großen Czarenreich Geld und Lust hat, der erbaut sich hier ein geschmücktes Landhaus. Die Weingärten liegen an den südlichen, oft ziemlich steilen Hängen des Gebirgs; die Stöcke brauchen im Winter nicht mit Erde bedeckt zu werden, wie dies im übrigen Taurien geschehen muß. Warme, trockene Herbste begünstigen ungemein das Reifen der Trauben und deren Lese; doch fehlt es auch nicht an übeln atmosphärischen Einflüssen, namentlich tritt zuweilen so anhaltendes Regenwetter ein, daß ein Drittel der Lese verloren geht. Sehr selten aber begegnet es, daß, wie am 18. October 1846, die sonst vielversprechende Lese durch Schneefall unterbrochen wird.

Der krimsche Rebsatz, überhaupt der südrussische, besteht vorzugsweise aus folgenden Trauben: Rother Malvasier (Zottelwelsch), weißer Gutedel, weißer Legler (aus Ungarn), Riesling (vom Rhein), Chardenet (aus der Champagne), Chasselas, weißer Gutedel, Kuruklak, rother Gutedel, Aßmannshäuser, rother Muskateller (aus Spanien), Teltikuruk und Belerdschi. Die Erziehung geschieht an Pfählen mit Schenkelschnitt. Zum Setzen der Weinreben bedient man sich eines eisernen Setzpfahls mit hölzerner Handhabe; häufig aber auch legt man die Reben in Gruben (so namentlich im nördlichen, westlichen und mittleren Theile Neurußlands). Als Ertrag nahm man an: An der Südwestküste 57,500 Eimer; an der Südostküste mit Aluschka 320,000; an der Alma 38,000; an der Katscha 92,000; am Balbek 45,000; am Saljir und Buljanak 5000; bei Sebastopol und Balaklawa 76,500, zusammen 634,000 Eimer Jahresertrag. Diese vertheilten sich folgendermaßen auf die Kreise: Simpheropol 255,000; Galta 70,000; Feodosia 292,000; Dneprowsk 9690; Melitopol 3000; Berdjansk 4000; Eupatoria 310 Eimer. Jetzt liegen freilich die Weinplantagen an der Alma, bei Balaklawa, Sebastopol u. s. w. vielfach verwüstet, ohne wieder in Cultur genommen worden zu sein, da es an Allem hierzu fehlt. Vor dem Krimkrieg zahlte man folgende Preise: In den Thälern der Alma und des Balbek 60—65 Kopeken für den Eimer (1 Rubel = 100 Kopeken; danach würde der Eimer Wein mit 20 Silbergroschen gekauft worden sein); im Katschathale 50 bis 75 Kopeken; im Sudhak 54—75 K.; in Aluschka verkauften die Tartaren ihre Weine zu 50—70, die Gutsbesitzer zu 85—115 K. An der Südküste werden die jungen Weine nicht verkauft; der Preis der alten schwankt zwischen 1 R. 45 K. und 3 R. 50 K. Die Hauptkäufer an der Alma, Katscha und zum Theil auch am Balbek sind chersonsche Kaufleute: in Sudhak Weinhändler aus Berdjansk und chersonsche Juden. Kaufleute aus Kertsch und Feodosia nehmen die Weine der Südostküste. Die krimschen Weine fangen übrigens an, auch im Innern

Rußlands beliebt zu werden. In Kiew giebt es schon Keller, in denen sie zu 3—6 Rubel Silber per Eimer verkauft werden. Die Sudhakweine werden zuweilen von stawropolschen Händlern gekauft, die sie nach Kaukasien führen. Die Weine von Gursuf und Magaratsch gehen nach St. Petersburg.

Die vorzüglichsten Weine der Krim sind unstreitig diejenigen von Aloupka, Oïdanil und Massandra, drei Gütern des Fürsten Woronzow. Pflege der Weinberge, Erziehung, Satz, Kellerbehandlung lassen hier nichts zu wünschen übrig; es stehen deutsche, französische und spanische Winzer und Kellermeister den Geschäften vor. Die Weine erhalten keinen Spritzusatz und reifen im Faß. Es werden von jeder Lage sowohl weiße, als rothe Weine gewonnen. Der gesammte Weinertrag der Woronzow'schen Güter beläuft sich auf durchschnittlich 45—50,000 Litres. Der Massandra ist ein sogenannter trockener Weißwein, leicht, mild, außerordentlich fein und von vorzüglicher Blume. Der weiße Aloupka ist gleichfalls ein vollkommner Wein zweiter Classe; noch vorzüglicher ist aber der rothe, dessen Körperreichthum und Geschmack ihn zwischen Bordeaux und Burgunder stellt. Der Oïdanil, weiß, ist süß und nähert sich den Liqueurweinen, er ist der feinste und delicateste Wein der Krim; er wird zugleich zu einem Mousseux verarbeitet, welcher den besten französischen sich nahe stellen darf. Der Verfasser hat wiederholt Gelegenheit gehabt, diese Weine aus den großartigen Kellern des Schlosses zu Nova Woronzowka am Dniépr zu kosten. Am besten hat ihm gemundet der „Zarskii Rißling" (kaiserlicher Riesling) von Massandra, ein so vortrefflicher, feiner, bouquetreicher, goldfarbener Wein, daß man ihn für beste Rheinlage trinken würde, ohne eine leise, aber um desto reizendere, südliche Geschmacksfärbung. — Shaw verlangt von den Woronzow'schen Krimweinen, daß sie nur in freier Luft geprobt werden sollten, weil es sonst unmöglich wäre, ihre wirklich hohe Qualität und ihr feines Bouquet zu würdigen. — Die Weine von Sudhak sind die nächstbesten; es werden hier Sauterne und Rheinweine ge-

zogen, wie man es verlangt; auch das Thal des Buljanak, Bostandschi-Oglu, Aluschka ꝛc. produciren vortreffliche Tischweine. Als Liqueurweine berühmt sind diejenigen von Magaratsch und Gursuf; sie stammen aus Weinbergen, welche der Krone gehören, kommen daher nicht in den Verkehr. In Sebastopol, Feodosia, Baktschisarai und Simpheropol wird viel „Krim-Champagner" fabricirt. Die reichen Gutsbesitzer an der Südwestküste sind meist für den Weinbau passionirt und thuen alles Mögliche zu seiner Hebung.

Die Ukraine, überhaupt Kleinrußland, hat früher weit mehr Wein gebaut als jetzt, was man schon aus den alten Kosaken-Sprichwörtern abnehmen kann. Noch zu den Zeiten der Saporoger floß in der Setsch (Lager) auf den Dniepr-Eilanden der inländische Wein in Strömen, wenn auch gleich diese kühnen Freibeuter manchmal der Abwechslung halber sich ihn aus dem Süden holten. Einige Weinberge giebt es noch bei Kiew; ebenso pflanzen die Kosaken an den Ufern des Bug, des Ingul und Ingulez (kleiner Ingul) in den Gouvernements Cherson und Jekaterinoslaw hier und da Reben zu Wein an, der aber nicht über ihre Stanitzen hinausgeht. Sie sind es übrigens auch gewesen, die den Weinbau am unteren Don eingebürgert haben. Hauptsächlich auf dem rechten Ufer des Stroms florirt derselbe von Nowo Tscherkask an bis Piatusbianskaja, 48,5° n. Br. Erstere Stadt ist der Sitz eines sehr lebhaften Weinhandels; besonders sind es griechische Kaufleute, welche die Trauben in den Kosakenstanitzen aufkaufen, sie per Schiff verladen, keltern und zu Wein verarbeiten, von welchem einzelne Sorten sehr gesucht sind. Gewöhnlich setzt man aber, dem Geschmack des Umlands fröhnend, dem Most Rosinen, Maulbeeren und Honig zu. Einzelne Donweine, z. B. der weiße von Rasdorsk, der rothe von Zymlansk, können sich mit französischen und italienischen Mittelsorten messen. In ganz Rußland berühmt und beliebt ist der Donsche Champagner (Donskoi), welcher in Tscherkask mehrfach

fabricirt und vorzugsweise nach Moskau und St. Petersburg versandt wird.

Vom ältesten Datum ist die Weincultur Astrachans. Dort legte schon im Jahre 1613 ein Mönch aus Oesterreich den ersten Weinberg im Auftrage des Czaren Michael Feodorowitsch an. Peter der Große verschrieb deutsche Weinbauern, ungarische, französische, rheinische, persische Reben dahin. Aufschwung erhielt aber die Production erst durch die Einwanderung deutscher Colonisten im Jahre 1773 und später. Gegenwärtig wird in der Umgegend der Stadt Astrachan — namentlich auf mehreren kaiserlichen Domänen — in Saratow und Sarepta viel Wein gebaut, von welchem ein Theil auf der Wolga verschifft wird. Der bessere soll den kleinen Weinen von Rhein und Mosel ähnlich sein. Zu Astrachan und Sarepta wird Champagner daraus bereitet, für welchen die Russen bekanntlich einen besonders zärtlichen Penchant haben. Da die Weingärten, um Ertrag zu geben, bewässert werden müssen, so läßt sich wohl niemals ein hochstehendes Product von ihnen erwarten. Dagegen liefern sie Trauben, welche zu den schönsten und köstlichsten Tafeltrauben der Welt gehören und einen bedeutenden Handelsartikel bilden. Man findet sie in Moskau und St. Petersburg den ganzen Winter hindurch in vortrefflichstem Zustande von seltener Größe und exquisitem Wohlgeschmack. Die Aufbewahrung ist ebenso eigenthümlich als einfach. Man schneidet die Trauben ab, ehe dieselben ihre vollkommene Reife erlangt haben, ohne die Beeren irgendwie mit den Händen zu berühren, sondert alle nur im Entferntesten schadhaften ab, legt nun die Trauben so, daß sie sich nicht berühren können, in ungeheuere irdene Töpfe (von 30 bis 40 Kannen Inhalt), und füllt die Zwischenräume mit Hirse aus. Eine Hauptsache ist sodann, den irdenen Deckel des nach oben ziemlich eng auslaufenden Topfes so luftdicht, als möglich, auf den Topf zu schließen. Dies geschieht auf chinesische Weise, indem man die Fuge so dick als möglich mit Glaserkitt ausstreicht, und zuletzt noch darüber mehrfache Lagen Papier klebt. Sind

diese Erfordernisse gehörig erfüllt, so halten sich die Trauben, wie Petersburger Kaufleute versichern, länger als zwei Jahre. Die Astrachaner Trauben haben Beeren größer als die Kirschen und länglich, von ungemeiner Süßigkeit. Neuerdings werden große Quantitäten davon auf obige Weise versendet zur Veredlung des Mostes zum Behuf der Champagnerfabrikation am Don.

Leider hat der Weinbau im südlichen Rußland mit mancherlei Fährlichkeiten zu kämpfen, von welchen man in anderen Culturländern wenig oder nichts zu fürchten hat. Außer von kleinerem Ungeziefer, Motten und Käfern, hat er häufig zu leiden durch die Zieselmäuse (Erdhasen), deren es dort ungezählte Mengen giebt, mehr aber noch durch die Heuschrecken, welche in ungeheuren Schwärmen aus dem Osten einfallen und alles Grüne verzehren; sie schroten sogar die weiche Rinde der Weinstöcke ab, so daß diese eingehen. Vielleicht ist dieser Umstand, neben dem geringen, überhaupt unsicheren, Ertrag daran schuld, daß die früher ziemlich blühende Weincultur jener Länder von Jahr zu Jahr größere Einschränkung erleidet. Auch das Klima und seine Folgen hat Theil daran; in Neurußland, Bessarabien 2c. müssen alle Weingärten über Winter zugedeckt werden, weil sonst die Stöcke den scharfen Frösten und Schneestürmen erliegen. Sehr häufig ist auch eine eigenthümliche Krankheit der Rebe, bei welcher die Beeren abfallen; man schreibt sie dem Eintritt von Regenwetter in der Zeit der Blüte zu und glaubt sie durch das sogenannte Ringeln — Abschälen eines schmalen Rindenstreifens — verhüten zu können. Von dem Oïdium ist hingegen das südliche Rußland bisher noch nicht heimgesucht worden.

XII.

Asiatische Weine.

Bringe, was dem alten Zecher,
Was dem jungen schaffet Wonne!
Wein ist Sonne, Mond ist Becher —
Bring' im halben Mond die Sonne!
Hafis.

Im Glas, im helle verklärten, gieb
Den Wein, den Wein, den begehrten gieb!
Die heil'gen Tropfen des Selsebil,
Die nie die Sinne beschwerten, gieb!
Platen.

Auf unserer Wanderung durch aller Weine Bezirk sind wir wiederum an die Wiege des Weinstocks und seiner Cultur zurückgekehrt. Aber so wie ein tüchtiger Mensch nicht an der Scholle haftet, sondern hinausstrebt in die Fremde, um dort festzuwurzeln und sich besser zu entwickeln, als er in dem engen Kreis der Heimath gekonnt hätte — so ist auch der Weinbau seinem Vaterlande untreu geworden. Bacchus ist von Asien ausgezogen — aber nicht dahin zurückgekehrt. Der größte Welttheil hat verhältnißmäßig die geringste Weincultur aufzuweisen; trotzdem daß die Reben am Phasis und in Masenderan, in Farsistan und Kaschmir in unglaublicher Fülle prangen, weiß man doch ihren edlen Saft wenig zu schätzen und zu behandeln. Die Verbreitung des Islam in den Hauptweingegenden Asiens hat jedenfalls zu diesem Resultate geführt. Denn früher war

ganz Vorderasien ein großer Weingarten; Phönizier, Babylonier, Meder, Perser, Juden — widmeten der Pflege des Rebstocks alle Sorgfalt und freuten sich des Genusses seines Productes. Bis zu der Aequatorialgrenze des Weins dehnte sich diese Cultur in einer Weise aus, wie sie selbst heutzutage nicht mehr versucht werden würde. Denn Strabo erzählt: In der Landschaft Makine (arabische Küste des Golfs von Persien) wächst der Weinstock sogar in Sümpfen, indem man so viel Erde in Rohrgeflechte zusammenhäuft, als zum Tragen des Stockes nöthig ist; oft werden diese Körbe fortgeschwemmt und müssen dann mit Stangen wiederum an ihre Stelle gezogen werden. — Der edelste Wein des Alterthums war der aus Chalybon (Aleppo), und der Prophet Hesekiel rühmt den starken Wein, den Damaskus aus Tyrus holte — heute ist dort jeglicher Weinbau verschwunden. In Persien wurde er ehedem so stark und allgemein betrieben, daß man vielfach seine Heimath dahin verlegte. Noch heute erzählen die Perser, wie König Dschemschid die Bereitung und Macht des Weins entdeckte. Er liebte sehr die Trauben und ließ große Gefäße voll davon zu späterem Gebrauch aufbewahren, aber ihr Saft ging in Gährung über und wallte so verdächtig, daß man glaubte, ein neues Gift in demselben gefunden zu haben — was gleichfalls zu brauchen war, daher bei Seite gestellt wurde. Da begab es sich, daß die schöne Gulnare, eine der siebenhundert Frauen des Schah, aus Langeweile des Lebens im Harem überdrüssig ward und es abzuwerfen beschloß. Ihr Auge fiel zufällig auf die Krüge mit dem Traubengift; herzhaft setzte sie an und trank mit vollen und immer volleren Zügen, als das Gift unerwartet vortrefflich schmeckte. Es that auch seine Wirkung, Himmel und Erde drehten sich mit der reizenden Selbstmörderin und sie sank bewußtlos zu Boden. Aber sie erwachte wieder nach einem gesunden, trefflichen Schlafe und beschloß nunmehr die Dosis zu verdoppeln — kurz das Resultat war, wie bei Kopisch' Noah: Schah Dschemschid war ein braver Mann, und schafft' sogleich sich Fässer an. — Die

edelsten Weine des alten Persiens waren diejenigen von Ariana (Iran), Bactriana (Turan), Hyrcania (Masenderan) und Margiana (Chorassan), deren Ruf noch durch das ganze Mittelalter sich zieht, bis er sich in den — imaginären — Brennpunkt des Schirasweines vereinigt. — — Neuere Reisende versichern, daß die persischen Weintrauben, darunter vorzüglich die Kischmisch, an Schönheit, Größe und Wohlgeschmack alle übrigen übertreffen. Die genannte ist weiß, mit ovalen Beeren von mittlerer Größe, einer äußerst dünnen, zarten Haut, von höchst angenehmem, säuerlichem Geschmack und ohne Kerne. Sie ist sehr beliebt, sowohl für die Tafel und die Kelter, als auch zur Bereitung von Rosinen. Sir Kerr Porter, der berühmte Reisende, sah sie zu Schiras in erstaunlicher Größe und Ueppigkeit, Morier behauptet jedoch, die Kischmisch-Trauben von Casvin überträfen an Güte diejenigen von Schiras. Die besten Weindistricte Persiens bilden die Ausläufer des Zagros-Gebirges vom persischen Golf bis zum Caspi-See. Schiras ist die Hauptstadt der Provinz Farsistan; sie liegt in einem muldenförmigen Thal inmitten von Rebenhügeln und Granathainen. Der niederste Hügelzug der Vorberge, nicht weit von der Stadt, beim Dorfe Ferdistan, trägt die größten Trauben der Welt, deren Beeren man kaum in den Mund bringen kann; aber zum Essen wird die Kaisertraube von Tauris als saftreicher und delicater gepriesen. Die hauptsächlichsten Weinberge der Umgegend von Schiras liegen am Fuße des Gebirgs nordwestlich von der Stadt, mit steinigem Boden und äußerst günstiger Exposition. Die Stöcke werden alle niedrig gehalten und nur hier und da gelegentlich an Pfählen gezogen. Der feinste Rothwein wird aus der Damas-Traube gewonnen; er soll außerordentliche Stärke und Reichhaltigkeit besitzen und sich achtzig Jahre halten, ohne irgend eine seiner hohen Eigenschaften zu verlieren. Zwölf Sorten von Trauben sollen um Schiras wachsen, darunter violette, rothe, braune, schwarze — viele Varietäten der Samarkand-Traube; einzelne davon sollen bis 12 Pfund schwer werden.

Der Schiraswein wird nach dem Gewicht verkauft; aufbewahrt wird er in Glasflaschen oder gut glasirten irdenen Krügen. Chardin beschreibt ihn als von ausgezeichneter Qualität, aber lange nicht so fein, wie die französischen Hochgewächse; anfänglich kommt er dem Geschmack etwas hart und rauh vor; man muß ihn einige Tage lang getrunken haben, um ihn richtig zu würdigen und lieb zu gewinnen. Kämpfer lobt ihn über die Maßen, und stellt ihn, was Arom und Geschmack betrifft, auf gleiche Linie mit den besten Gewächsen der Champagne und Burgunds. Jedenfalls ist der Schiraswein des Hafis, der sich, gleich Saadi, in der geliebten Umgebung seines Erzeugungsortes begraben ließ — ein anderer gewesen, als der heutige. Mangel an Nachfrage und polizeiliche Beschränkungen haben die Production nicht allein in der Quantität, sondern auch in der Qualität sehr heruntergebracht; gegenwärtig liegt der persische Weinbau ganz vernachlässigt danieder und von seinen besseren Producten sind nur ganz kleine Mengen zu erlangen. Morier erzählt von einem eigenthümlichen Verfahren der persischen Weinbauern; sie pflanzen oft die Reben einer Mauer entlang, und ziehen sie dann über dieselbe auf der anderen Seite herunter durch Anhängen von Steingewichten an Schenkel und Loden. Schiras producirt auch einen weißen Liqueurwein von großer Süßigkeit und Fülle, zugleich geistig und gewürzreich. Nach Europa gelangt hier und da rother Schiraswein, welcher aussieht, wie Bordeaux, aber ein eigenthümliches Arom nach wohlriechenden Harzen oder nach dem Orient hat, das nicht Jedermanns Sache ist. Nächst Schiras sind die bedeutendsten Weinplätze Persiens Teheran, Yezd, Shamaki, Gilan, Casvin, Tabriz und Ispahan, aber die Producte derselben sind nicht näher bekannt. Der Koran verbietet den Wein; die Perser gehören jedoch den Sunniten, den Anhängern des Ali, an, welche minder streng sind, als die Schiiten, die Schüler des Omar, die ächten Türken. Daher wird auch im Lande selber viel Wein consumirt. Eine ganze Reihe seiner Beherrscher war dem Ge-

nuß desselben bis zum Exceß ergeben, von Schach Abbas II. an, der die köstlichsten Weine von Georgien, Karamanien und Schiras in den schönsten venezischen Caraffen zu sofortigem Gebrauch tausendweise stehen hatte, aber auch spanische, französische und deutsche Weine kommen ließ, welchen er jedoch nicht soviel Geschmack abgewann, wie den persischen. Wenn die Türken Wein trinken, so wollen sie sich auch betrinken; ein Wein, der nicht tödtlich berauscht, ist für sie kein Getränk. Daher setzen ihre Lieferanten, Juden und Armenier, dem an und für sich schon starken Stoffe gewöhnlich noch Raki und Safran zu; außerdem aber Kalk, Hanf, Gewürze und allerlei Teufelszeug; man kann denken, was für ein Getränk daraus wird.

Das reichste Weinland Asiens ist heutzutage Georgien und Kachetien, als solches schon im Alterthum bekannt. Die letztere Provinz treibt fast gar keinen Ackerbau; die ganze Aufmerksamkeit und Thätigkeit der Bewohner dieses weiten Gartens, eines der reichsten Flecke der Erde, wo Boden und Klima sich zu üppiger Vegetation vereinigen, ist auf den Weinbau gewendet. Zwei Millionen Eimer Wein, welche Kachetien jährlich gewinnt, schaffen den Bewohnern die Möglichkeit, sich alle übrigen Lebensbedürfnisse reichlich zu schaffen. Die Tunga (5 Flaschen) von gutem, rothem Wein, der in Farbe dem Burgunder gleicht, kostet 1 Abasen (20 Kreuzer). Der Wein geringerer Qualität wird zu dem Spottpreis von 5—6 Kopeken ($1^1/_2$ Sgr.) die Tunga verkauft. Man transportirt denselben in Schläuchen von Büffel- oder Ziegenhäuten, die an der inneren Seite mit schwarzem Naphtha verpicht sind, was dem Wein seinen unangenehmen Geschmack mittheilt. Der kachetische Wein gilt übrigens für ungemein stärkend und gesund, und soll, nach der Behauptung des Doctor Conradi, sogar die Gicht heilen. (Wagner.) Der kachetinische Wein ist, sagt der Kawkas, im ganzen Lande gesucht, der größte Theil desselben ist aber auch vorzüglicher, als alle anderen Weine Transkaukasiens, von deren Masse er etwa zwei Fünftheile ausmacht. Die Vorzüge des kachetinischen

Weins haben ihren Grund zum Theil im Boden, mehr aber noch in dem besseren Rebsatz; alljährlich werden hunderttausende von Senkern aus der Krim bezogen. Uebrigens läßt die Rebenzucht und die Behandlung des Weins immer noch zu wünschen übrig; als großen Fortschritt preist man es, daß einige der bedeutendsten Weinproducenten angefangen haben, statt der früheren, in die Erde gegrabenen irdenen Krüge Fässer und Keller anzuwenden. — Die Stadt Tiflis baut Weine aus Schirasreben; in ihrer Umgegend sind viele schwäbische Bauern angesiedelt, welche sich vortrefflich auf die Rebzucht verstehen. Die Haupterzeugungsorte Georgiens sind: Signack, Elisabethopol, Mokozange, Vachery und Tscheniedaly. In Mingrelien und Imeretien, in Armenien und Schirwan wird gleichfalls überall Wein gebaut, wie auch nördlich vom Kaukasus im ganzen Thale des Terek. Der mingrelische Wein, welcher in Tiflis nur von reichen Leuten getrunken wird, hat einen weit lieblicheren Geschmack, als der kachetische, soll aber weniger gut haltbar sein; der beste kommt aus Odischi. Die deutschen Colonisten liefern einen Wein, der, da er in reinlichen Fässern, statt in verpichten Schläuchen aufbewahrt wird, ebenfalls weit angenehmer schmeckt, als der kachetische. Dennoch ziehen die Eingebornen den Naphthageschmack des letzteren, an welchen sie gewöhnt sind, im Allgemeinen vor. Der Weinconsum ist im Verhältniß zur Bevölkerung enorm und beträgt jährlich 7,500,000 Flaschen, also fast eine Flasche täglich auf den Kopf. (W.) Berühmt ist der Kochwein, Buza, der Lesghier (eigentlich ist aber Buza oder Murwa ein Hirsebier, Lieblingsgetränk der Tartaren). Die kaukasischen Weine sind meistens weiß und zwar oft fast wasserhell, die rothen Sorten den Bleicharten ähnlich; sie halten sich alle nicht lange, obgleich sich ihnen Feuer nicht absprechen läßt; höchstens in drei Jahren stehen sie in Folge der schlechten Behandlung ab und werden bitter. Dazu kommt noch der Transport in Schläuchen aus allen möglichen Häuten, von Büffeln, Rindern, Schweinen, Ziegen, mit dem Haar nach Innen und

ganz mit kaspischem Naphtha auskalfatert — so daß vom Weingeschmack oft nur wenig übrig bleibt.

In Syrien ward der Weinstock schon in den frühesten Zeiten der Geschichte cultivirt. Namentlich war Palästina und die Umgegend von Hebron sowie das Gebirge Libanon berühmt als Weinland. Auch jetzt noch wachsen hier edle Stoffe; die erstere Gegend liefert, nach Faust, einen rothen Wein, ähnlich dem Burgunder, aber besser als dieser (?) — von den Abhängen des Libanon kommt ein feiner Süßwein, der mit den besten spanischen rivalisiren soll. Dort waren die Weinberge der Hethiter und Moabiter, deren Jesaias mehrfach erwähnt. Schon der alte Reisende Dandini war höchlich erstaunt über die Größe der syrischen Trauben, derengleichen er in Italien nicht gesehen. Und Schulz sah auf dem Libanon einen Weinstock, dessen Stamm ungefähr 1½ Fuß Durchmesser hatte, mit seinen Ranken bedeckte er eine 50 Fuß im Quadrat haltende Hütte. Der liebliche Duft der Traubenblüte ergötzt dort das halbe Jahr hindurch; denn bei einem fleißig gepflegten Stock findet man vom Anfang März bis in den Julius blühende und vom Junius bis in den December reife Trauben. Die letzteren werden 10 bis 12 Pfund schwer und ihre Beeren haben die Größe kleiner Pflaumen; es finden sich hier und da sogar Trauben, die bis 20 Pfund wiegen. — Verschiedene der hier gewonnenen Weine sind süß und lieblich, werden aber durch Concentration des Mostes mittelst Kochen dargestellt. Eine bekannte Sorte ist der Vino d'oro vom Libanon, ein Trockenwein von goldgelber Farbe und vielem Feuer, der sich erst im späteren Alter vollkommen entwickelt. In der Umgegend von Smyrna wächst der Wein von Ula, einer der vorzüglichsten Süßweine Syriens. Ob er aus der dort vielfach cultivirten kernlosen Sultanintraube gewonnen wird, ist nicht bekannt; diese lieferte übrigens schon den Juden ihren „süßen Wein" und wird im Talmud Sorek genannt. Die Weingärten Syriens sind nach Faust angelegt, wie diejenigen am Rhein, nur stehen die einzelnen Pflanzen weiter aus-

einander und werden an 10 Fuß hohen Pfählen gezogen, von denen je zwei gegeneinander geneigt und mit den Spitzen verbunden werden, wodurch gleichsam Spaliere entstehen. Die Trauben werden in der Lese abgeschnitten, auf Gestelle oder Horden ausgebreitet und einige Tage liegen gelassen, um abzuwelken. Nun beert man die Trauben ab und bringt die Beeren in große, mit Abzugslöchern versehene Kufen. Hier wird ein starker Deckel darüber gelegt, welchen 5—6 Männer besteigen, um unter dem Takt besonderer Kelterlieder (wie im alten Griechenland) den Saft auszutreten. Die Weinlese beginnt Mitte September und ist ein fröhliches Fest. Zur Gährung füllt man den Most in neue unverschlossene Schläuche aus Thierhaut, den ausgegohrenen Wein verwahrt man in großen irdenen Gefäßen, welche in die Erde eingegraben werden. Ein großer Theil der Trauben wird zu Traubenhonig (Syrup) eingekocht, der mit den Caravanen nach Egypten geht. Ein anderer Theil wird zu den geschätzten Smyrna-Rosinen eingetrocknet. Auch frische Trauben bilden einen nicht unbeträchtlichen Handelsartikel. In Smyrna ist der Markt den ganzen Winter hindurch mit den trefflichsten Weintrauben versehen, welche man in folgender Weise conservirt: die Trauben werden mit ihren Stielen in Geflechte von ungefähr 6 Fuß Länge zusammengebunden. In einem steinernen Behälter, der nur eine kleine Thüröffnung hat, werden diese Traubengeflechte aufgehängt, und nachdem er hinlänglich gefüllt, zündet man in dem Behälter Stroh an, läßt dieses kurze Zeit brennen und vermauert dann die Thüröffnung so schnell als möglich. Man versichert, daß an solchen Trauben nicht nur nicht der geringste Geschmack von dem verbrannten Stroh zu bemerken sei, sondern daß sie sich auch vollständig gut und wohlschmeckend bis zum Frühjahr erhielten, indem von Fäulniß der Beeren daran auch nicht eine Spur zu bemerken sei.

Der wichtigste und bedeutendste Weinplatz des Festlandes von Kleinasien ist die Stadt Brussa in Anatolien, am Fuße des

bithynischen Olymp, des heutigen Keschisch-Gebirges, belegen. An dem letzteren steigt die von Griechen und Armeniern betriebene Rebencultur bis auf 2500 Fuß ü. M. hinan und liefert das Hauptproduct des Exports der bedeutenden Stadt neben der Seide. Der Wein von Brussa oder vom Olymp, wie er auf den Weinkarten der constantinopolitanischen Hotels verzeichnet ist, bildet das gewöhnliche Tischgetränk der Christen im Orient neben dem von Tenedos, und zwar als bessere Sorte, sogenannter Bratenwein. Er ähnelt im Geschmack den weißen Bordeauxweinen, ist aber schwerer, mit erdigem Beigeschmack, und dunkler, mit einem Stich ins Grüne, gefärbt. Bei guter Behandlung ist er haltbar; dem Geschmack nach enthält er viel Gerbstoff. Der Verfasser hat den Olymposwein an Ort und Stelle getrunken. Ihm sehr ähnlich ist derjenige der Prinzeninseln, namentlich von Prinkipo, im Propontis oder Marmara-Meer; sie liegen Stambul so nahe, daß sie vom goldenen Horn aus zu erblicken sind; früher dienten sie als Verbannungsort für die Brüder der Sultane, daher ihr Name. In dem Bericht der österreichischen Commission über die nationale Ausstellung zu Constantinopel im Jahre 1863 heißt es: Syrien und Kleinasien gaben ihren Theil zur Weinproduction, und sind es in letzterem besonders die Umgebungen des Berges Olymp, welche Vortreffliches leisten. Das jährliche Erträgniß an Olympwein, dessen beste Sorten die südlich vom Berge gelegenen Orte Akscheh, Dollandscheh und Kerasli liefern, wird auf 40,000, in den besten Jahren auf 60,000 Oka, oder etwa — da man beim Weine die Oka ohne erheblichen Fehler gleich einer Wiener Maß annehmen kann — 1000 bis 1500 Eimer veranschlagt; doch wird diese Ertragshöhe im gegenwärtigen Zeitpunkte, wo auch dort seit einigen Jahren die Traubenkrankheit unheilvollen Raum gewonnen, nicht erreicht. Der Preis dieses Weins stellt sich in Brussa für gute Sorten auf 4—5, und für den besten alten auf 7—8 Piaster per Oka, das ist 40—80 Xr. per Wiener Maß, ein Preis, der im Engros-Verkauf jedenfalls nicht erreicht wird.

In Arabien sollen Juden und Christen da und dort Weinbau treiben. Ostindien producirt in unseren Tagen wenig oder gar keinen Wein, mit Ausnahme des im Norden gelegenen Districtes zwischen dem Sutletsch und dem Indus; die südlichen Landestheile haben ein zu heißes Klima für Weinbau. In der Umgegend von Lahore soll ein trinkbares Gewächs erzielt werden. Auch nördlich von Kaschmir wächst ein Wein, der dem Madeira ähnlich sein soll; von geringerer Qualität ist derjenige von den Vorbergen des Himalajah im Nepaul. China soll ebenfalls Wein produciren, obgleich die Chinesen den Branntwein vorziehen. In ihren Annalen soll der Wein schon lange vor Beginn unserer Zeitrechnung erwähnt sein. Ein Landmann, Namens J-Ty-J, soll unter der Regierung des Kaisers Yu, zweiundzwanzig Jahrhunderte vor Christus Geburt, die Bereitung des Weins erfunden haben. Die Regierung belegte aber den Verbrauch desselben mit hohen Steuern, weniger, um ihren Säckel zu füllen, als um das Volk vor den muthmaßlichen Folgen eines so aufregenden Getränkes zu bewahren. Diese philanthropische Maßregel der Gesetzgebung war aber vergeblich, wie viele ähnliche; die Chinesen berauschten sich in dem verführerischen Getränk, ohne zu fragen, was es kostete, und zwar so, daß eines schönen Tages im fünften Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung der Statthalter im Norden, Prinz Kya, in einem Anfall von Säuferwahnsinn einen großen See entleeren und mit Wein anfüllen ließ, worauf er sich dann mit 3000 von seinen Leuten hineinstürzte, um sich einmal „ordentlich satt zu trinken." Darauf hin erschien denn ein kaiserliches Mandat, welches bei Todesstrafe die Ausrottung sämmtlicher Weinstöcke im ganzen Reiche der Mitte befahl, und so consequent daran festhielt, daß binnen hundert Jahren das edle Geschenk der Trauben in China vergessen war. Da aber in den Provinzen Canton, Chansi, Honan und Petscheli gegenwärtig noch viele Rosinen gewonnen werden, so ist Grund zu der Annahme vorhanden, daß dort auch noch Wein angefertigt wird. Das in der neueren Zeit von Rußland erworbene Land am

Amur soll bis zum 50.° n. Br. sich vorzüglich zum Weinbau eignen, und die Rebe daselbst in den Wäldern wild vorkommen. Was man noch von anderen asiatischen Weinen berichten will, kann nur mit Vorsicht aufgenommen werden. Jullien nennt außer dem Lande Yemen in Arabien noch die Tartarei — hier sollen die an den großen Timur in den Jahren 1393 und 1403 von König Heinrich III. von Castilien abgeordneten Gesandten mit köstlichem Wein aus dem Thale Sogd bei Samarkand bewirthet worden sein — als weinerzeugend, und will wissen, daß die Bucharen große Liebhaber des Traubenmostes seien.

XIII.

Amerikanische Weine.

There grows no vine
By the haunted Rhine,
By Danube or Guadalquivir,
Nor an island or cape,
That bears such a grape,
As grows by the beautiful river.

Very good in its way
Is the Verzenay,
Or the Sillery soft and creamy;
But Catawba wine
Has a taste more divine,
More dulcet, delicious and dreamy.

Longfellow, the song of Catawba wine.

Von jeher ist den Dichtern vorgeworfen worden, daß sie es im „Hochgefühl der Begeisterung“ nicht sehr ernst mit den Thatsachen nähmen, und die volle Verantwortlichkeit für Lob wie für Tadel, die sie spenden, ablehnen müßten. So ward Horaz verspottet, weil er den Falerner mehr rühmte, als er gedurft hätte, und dem schenkenseligen Hafis ward das Urtheilsvermögen abgesprochen, da er den Schiraswein so dithyrambisch pries. Auch der amerikanische Poet Longfellow hat in seinem Sang vom Catawba-Wein jedenfalls mehr patriotischen Schwung verschwendet, als der Gegenstand werth war. Es gehört in der That dichterische Illusion dazu, die Weine des Ohio über diejenigen des Rheins, der Champagne, des Guadalquivir und der Donau zu setzen; während der alte, bewährte Kenner Shaw von dem Catawba-Producte sagt: „Dieser be-

rühmte nordamerikanische Wein erinnert an den moussirenden Vouvraye aus der Umgegend von Tours (Weißwein vierter Classe!), ist aber lange nicht so gut als dieser. Er wird zuweilen mit dem Champagner verglichen — wer dies thut, muß bisher eine curiose Sorte Champagner getrunken haben."

Es ist schon in der Einleitung erwähnt worden, daß isländische Normannen unter der Führung von Leif Ericsson auf einer ihrer Wikingsfahrten im Jahre 1000 eine unbekannte Küste im Westen entdeckten, auf der sie sich ansiedelten. Unter der Mannschaft befand sich ein Deutscher, Tyrker, der Schmied. Eines Abends ward derselbe vermißt; 12 Mann wurden ihm entgegen gesandt; da sahen sie ihn herankeuchen, beladen mit köstlichen Früchten, die den Normännern gänzlich unbekannt waren. Er hatte Trauben gefunden, und da er am Rheine geboren war, so hatte er das fröhliche Laub schon von fern erkannt. Groß war die Freude des Leif und seiner Genossen über den Fund; die Normänner waren schon Christen und der Abendmahlswein war ein wichtiger Handelsartikel. Nun sammelten sie fleißig Trauben, verarbeiteten sie unter des Deutschen Anleitung zu Wein, und segelten reich befrachtet wieder heimwärts, nachdem sie das Land „Vinland", Weinland, getauft hatten. Wahrscheinlich war dasselbe der heutige Staat Massachusetts, in welchem sonderbarerweise heutzutage gar keine Weincultur mehr existirt. Dagegen schrieben Ph. Amidas und Capitän Barlow schon 1585, sie hätten ihren ersten Landungsplatz hier sehr flach und sandig, aber dermaßen mit Weintrauben überwuchert gefunden, daß die Brandung der See sie überfluthete. Sie sahen davon überall, auf dem Sande und auf fettem, grünem Boden, auf Hügeln und Ebenen, selbst bis zu den Spitzen der hohen Cedern rankend, so daß sie dachten, in der ganzen Welt könne solch ein Ueberfluß an Weintrauben nicht herrschen. Ein anderer Seefahrer, Cap. Bar. Goswell, schrieb 1602: Die Insel hat einen See von einer Meile im Umfang; außer diesem Raum ist der Boden völlig bedeckt mit

Bäumen, welche, gleichwie die Büsche, ganz mit Wein überwachsen sind, so daß wir kaum durch die Wälder dringen konnten. Dies veranlaßte uns, die Insel „Martha's Weinberg" (Martha's Vineyard, so heißt sie noch) zu nennen. Auch der Bericht des Cap. Ed. Haslow von 1614 erwähnt in der Beschreibung von Massachusetts die Rebe als einheimisch. Sie scheint dies in einer weitgedehnten Verbreitungszone zu sein. Selbst Columbus fand auf seiner dritten Reise 1498 an der Küste von Cuba zahlreiche Weinstöcke, von welchen er große Trauben an die Königin Isabella von Spanien sandte.

Die Hauptweingegend der Vereinigten Staaten von Nordamerika sind die Ufer des „schönen Flusses" Ohio (the beautiful river!), besonders in der Nähe von Cincinnati. In der nächsten Umgebung dieser Stadt befinden sich bereits gegen 2000 Acker in Weincultur und diese vermehrt sich von Jahr zu Jahr. In ähnlichen Verhältnissen steigert sich der Weinbau auf 80 bis 100 Meilen oberhalb und unterhalb der Stadt in der Flußregion. Im Jahre 1852 waren in Cincinnati erst 1200 Acres Weinberge angelegt, von welchen blos 750 trugen, und einen Ertrag von 500,000 Gallonen ergaben. Am Missouri wird bei der Stadt Hermann trefflicher Wein gebaut, im Jahre 1850 schon gegen 50,000 Gallonen. Auch hier dehnt sich die Rebencultur den Strom ab- und aufwärts aus; auch am Merrimac, am Osage u. s. w. wurden damit versprechende Anfänge gemacht, weniger bisjetzt am Mississippi, obwohl auch dieser Fluß Lagen genug darbietet, welche von der Natur für den Rebenbau vorzugsweise bestimmt zu sein scheinen. Ueberall sind es aber die deutschen Einwanderer gewesen, die ihn begonnen und durchgeführt haben, und wenn Nordamerika einmal in die Reihe der Weinländer tritt, was wohl zu erwarten steht, so wird es dies vorzugsweise den Deutschen zu danken haben. In der Nähe von New-York giebt es mehrere Weingärten, welche jedoch nur Tafeltrauben zum frischen Verbrauch, manche für 10,000 Dollars jährlich, liefern. Shaw berichtet: „Die bedeutendsten

Weinpflanzungen finden sich in Ohio, Missouri und Indiana; ebenso wird Wein producirt im westlichen Virginien, im Staate New-York, in Pennsylvanien und Maryland. Der berühmteste wird jedoch in Cincinnati gewonnen, und zwar von den Herren Longworth und Zimmermann, deren moussirender Catawba in Amerika als etwas Unerreichbares gilt. In den nördlichen und nordwestlichen Staaten werden alle möglichen „europäischen" Weine fabricirt; aber alle haben einen eigenthümlichen — man kann sagen „amerikanischen" — Geruch und Geschmack, so daß die Amerikaner selber stets die importirten vorziehen." — In der That hat der Verfasser sich (durch die Güte des Herrn Hugo Wigand in Leipzig) eine Reihe von „Wine List's" der berühmtesten Etablissements in New-York verschafft, allein vergebens darin nach „Cincinnati" oder „Hermann" oder selbst „Sparkling Catawba" gesucht; es scheint daher, daß die inländischen Weine alle fremde Namen für den Consum erhalten.

Während Dr. C. Scherzer folgende nordamerikanischen Traubenarten als in Cultur befindlich annimmt: 1) Isabellentraube, Vitis labrusca, 2) Strandtraube, Vitis riparia (Michaux) und 3) Fuchstraube, Vitis vulpina (rotundifolia, Mich.) — statuiren Andere, so auch Fleischmann, nur eine einzige amerikanische Weinrebe, Vitis labrusca, und selbst diese scheint nur eine Unterart des edlen Weinstocks zu sein. Es werden davon folgende Varietäten angebaut: 1) Isabellentraube. 2) Bland's Traube. 3) Catawba. 4) Elsenburg. Fernere Sorten sind: 5) Scuppernong. 6) Muscadell. 7) Captraube. 8) Ohiotraube. 9) North- and South-Virginia-grape. 10) Lenor. 11) Halifax. 12) Missouri Bird's eye ꝛc. Es versteht sich von selbst, daß alle möglichen Reben aus Deutschland, Frankreich, der Schweiz, Spanien, Madeira eingeführt und versucht worden sind. Nach dem allgemeinen Urtheil, selbst der Deutschen, übertrifft aber alle die einheimische aus Washington stammende blaue Catawbatraube, welche einen feurigen, schweren, haltbaren Wein liefert, der sich erst nach längerer Ablagerung

vollständig entfaltet. Es wird meistens nur Rothwein aus derselben gewonnen. In den Carolina's wird ein beliebter, dem Rheinwein ähnlicher Wein aus dem Scuppernong gekeltert; er hat einen süßlichen Geschmack und ist zu wenig gehaltvoll, um einen weiteren Transport zu vertragen. Nach F. Gerstäcker's directen Mittheilungen soll es westwärts von den Lozark-Gebirgen auch wildwachsende weiße Weintrauben geben, welche sehr guten Wein liefern, daher auch hier und da zu dessen Production angebaut werden. — Die wilden Weinstöcke erreichen öfters außerordentliche Dimensionen. In Burlington, New-Jersey, befindet sich eine wilde Rebe, welche 3 Fuß oberhalb der Erde 6 Fuß 1 Zoll und 10 Fuß von der Erde 3 Fuß im Umfang hat; sie breitet sich über 4 Bäume aus. Bei Allem, was geschehen ist, hat man doch, nach Scherzer, dem Weinbau bisher so wenig Aufmerksamkeit geschenkt, daß es noch immer in Frage gestellt bleibt, ob nicht die meisten europäischen Rebensorten auch in Amerika gedeihen, wenn nur einmal mit mehr Culturkenntnissen die weinbaugeeigneten Landstriche untersucht worden sind. Bisher pflanzte man die Reben oft in Niederungen und Lagen, deren feuchte Beschaffenheit dieselben schon im nächsten Jahre nach dem Anbau verfaulen ließ. Durch die hygrometrischen Beobachtungen, welche vom Smithsonian Institute in Washington auf zahlreichen Punkten angestellt werden, dürfte es leichter als bisher gelingen, jene Lagen zu ermitteln, welche durch eine mehr trockene Bodenbeschaffenheit dem Fortkommen der Rebe kein Hinderniß in den Weg legen.

Von den Catawba-Weinen unterscheidet man „Stillweine" und „Champagner." Die ersteren werden vom Producenten mit 5—8 Dollars das Dutzend Flaschen verkauft, während die letzteren 12 Dollars kosten. Die größte Weinhandlung ist diejenige von Longworth und Zimmermann in Cincinnati, in deren Mammuth-Keller an der Sycomorestraße stets gegen 100,000 Gallonen Wein in Stückfässern von 1000—2500 Gallonen, und gegen 250,000 Flaschen Champagner lagern. Den letzteren

fabriciren gegenwärtig sechs Firmen. Die Nachfrage ist so bedeutend, daß es schwer ist, alte Weine zu bekommen. Der Verbrauch hält Schritt mit der Production, und anstatt daß ausgedehntere Anlagen von Weinbergen den Preis herabsetzen, steigt vielmehr derselbe. Dieser Zweig des Landbaus wird jedenfalls von großer Wichtigkeit für den Westen werden; außerdem wird die Erzeugung eines leichten und billigen Weins mehr für Verbannung der Unmäßigkeit thun, als alle Temperanzgesetze der entzweiten Union. Gewöhnlich nennt man den N. Longworth „Vater des Weinbaus im Westen"; er hat auf dies ehrenvolle Prädicat insofern Anspruch, als er es zuerst verstanden hat, die Intelligenz und die Kräfte der deutschen Einwanderer dem Weinbau zuzuführen, wobei er natürlich, wie in Amerika selbstverständlich, die glänzendsten Geschäfte gemacht hat.

Die Weinfabrikation steht in Nordamerika in höchster Blüte. Es liegt uns der Artikel eines wissenschaftlichen Blattes, des „Cincinnati Scientific Artizan", vor unter dem Titel: What Wines are made of (aus was Allem man Wein macht) von med. Dr. Hiram Cox, welcher die chemische Analyse verschiedener unter dem Namen „Weine" in den Handlungen und Wirthshäusern Cincinnati's vorgefundener Getränke enthält, und mit folgendem Resultat schließt: Von destillirten Getränken, Branntweinen, waren viele rein, verschiedene aber auch schlechte, verderbliche, nichtswürdige Nachbildungen. Von den Weinen allen aber war auch kein einziger, in welchem nur ein Tropfen ächten Traubensaftes gewesen wäre. Die Grundlage des Portweins bildete verdünnte Schwefelsäure mit Hollunderbeerensaft gefärbt, neben Alaun, Zucker und neutralem Weingeist. Dem Sherry-Wein diente als Basis ein helles Malz, mit Schwefelsäure, aromatisirt durch Bittermandelöl oder gar Myrobalanessenz, nebst einem gehörigen Procenttheil Alkohol. Madeira bestand aus einer Hopfenabkochung mit Schwefelsäure und Zusatz von Honig und Jamaika-Rum-Spiritus. Daher hat Punch recht gehabt, wenn er das Wort des Jago von der Desdemona, „der Wein, den sie

trinkt, ist aus Trauben gemacht" — eine Behauptung nennt, welche von den wenigsten amerikanischen Ladies gelten könne.

Californien scheint besser, als das Innere der Staaten, für den Weinbau geeignet zu sein. Seine besten Gewächse sind bekannt unter den Namen Angelico, Aliso, Porto, Champagne; von reichen Weinlagen citirt Jullien ferner in Neu-Californien: Monterey, San-Diego, San-Juan, Capris-Trano, San-Gabriel, San-Buonaventura, Santa-Barba, San-Luis-Obispo, Santa-Clara und San-José. Eine Firma — Sausseraie et Co. — hat im Jahre 1858 producirt 9400 Gallonen weißen und 4000 Gallonen rothen Aliso; 9000 Gallonen Angelico und 1000 Gallonen Cognac, zusammen 23,000 Gallonen. In dem District von Angelos allein werden nach officieller Angabe in guten Jahren durchschnittlich 200,000 Gallonen Wein verschiedener Qualität erzeugt. In der neueren Zeit hat eine mit bedeutenden Mitteln ausgerüstete deutsche Gesellschaft ein großartiges Weinproductions-Etablissement etwa 20 engl. Meilen von Angelos gegründet, und schon im ersten Jahre über eine halbe Million Weinstöcke gepflanzt. Jährlich vergrößert sich die Fläche der Rebberge. Die californischen Weine sind besser, als diejenigen vom Ohio; sie können sich neben den europäischen sehen lassen. Die erwähnte deutsche Compagnie hat schon Probesendungen nach Bremen und Hamburg dirigirt. Der californische Aliso hat guten Gehalt und ist etwas dem Barsac (weißer Bordeauxwein erster Classe) ähnlich. Ein Haus von San Francisco unterhält einen besonderen Agenten für seinen Verkauf in Paris.

Das neue Kaiserthum Mexiko liegt für die Weincultur größtentheils zu südlich, doch finden sich in dem großen, fruchtbaren Lande auch geeignete Lagen dafür. Die Spanier, welche die kleine wilde Fuchstraube hier einheimisch fanden, führten schon im Jahre 1572 europäische Reben ein, von welchen in den Gegenden von Passo del Norte, Parras, San Luis de la Paz und Zelaya gegenwärtig ein ganz trinkbarer Wein gewonnen

wird. Die Insel Cuba ist heute noch reich an wilden Reben, welche einen leichten, kühlen, aber scharf und sauer schmeckenden Trunk liefern. Die einzelnen Weinstöcke sollen häufig mannsstarke Stämme haben und stundenweit den Wald in ein unentwirrbares Dickicht verschlingen. Auch in Louisiana, wie überhaupt in allen früheren französischen Colonien, sind Versuche mit dem Weinbau gemacht worden. Nach John Hawkins ward schon im Jahre 1564 aus den einheimischen Wildreben in Florida viel Wein von angenehmem Geschmack gewonnen; und Laudonnière erzählt in seiner Reisebeschreibung von 1562, daß daselbst überall der Weinstock, reich mit Trauben beladen, sich um die Bäume ranke, so daß schon durch diese Thatsache eine Ansiedlung gesichert erscheine. Master Ralph Lane, der Führer der ersten Ansiedler in Virginia, schrieb 1585, daß er in diesem Lande wilde Weintrauben gefunden habe, von einer Größe, wie sie weder Frankreich noch Spanien und Italien aufzuweisen hätten — wobei er sich aber wahrscheinlich eines starken Vergrößerungsglases bedient hatte.

Südamerika ist in der Weincultur viel weiter vorangeschritten, als man gewöhnlich anzunehmen geneigt ist. Sie hatte frühzeitig schon in Paraguay und Brasilien Fuß gefaßt, ward aber in letzterem Reiche von der superklugen portugiesischen Regierung verboten, damit die Colonie nicht das Mutterland überflügle und schädige. Zwischen Buenos-Ayres und Mendoza finden sich zahlreiche Weinpflanzungen; sie sind sehr productiv und liefern vorzügliche Trauben, obgleich die Besitzer sich mit der Cultur wenig Mühe geben. Die Früchte wachsen dort in seltener Fülle und Ueppigkeit. In Mendoza werden vortreffliche Weine zweiter Classe erzeugt, welche einen bedeutenden Handelsartikel mit Buenos-Ayres, tausend Meilen weit quer durch die Pampas, bilden. Da sie auf diesem Wege gerade während der Sommerhitze transportirt werden, ohne zu verderben, ja durch die Reise sogar besser werden, so ist schon hierdurch ein Beleg für ihre Güte gegeben. Der Transport geschieht nicht in

Schläuchen, die dem Wein stets einen fatalen Beigeschmack geben, sondern in kleinen Fässern, welche je eins auf jeder Seite den Maulthieren aufgepackt werden; auf diese Weise findet ein sehr bedeutender Versandt statt. Es wird in Mendoza auch ein berühmter, dem Malaga ähnlicher Liqueurwein aus abgewelkten Trauben gewonnen. Die rothen wie die weißen Mendozaweine sind in Amerika sehr geschätzt und gehen sogar nach den Vereinigten Staaten unter dem Namen Madeira. — Gerstäcker, welcher die Reise zu Pferde vom La-Plata bis nach Valparaiso zurückgelegt hat, berichtet: Für Ackerbau und Weinzucht kann es kaum eine günstigere Lage geben, als diejenige Mendoza's. Die Trauben sind so süß, daß die Mendozarosinen an der chilenischen Küste einen förmlichen Namen haben und in großen Quantitäten über die Cordilleren geschafft werden; der Wein, der aus ihnen gekeltert wird, schmeckt so gut, daß mir der Mund noch jetzt danach wässert. Ich kann ihn nur mit gutem Portwein vergleichen, obschon er süßer als dieser ist und jung nicht so viel Feuer hat; einige Jahre alt, glaube ich aber sicher, daß er sich mit dem Portwein in jeder Hinsicht messen könnte. Die Mendozaner trocknen eine große Menge von Trauben, indem sie dieselben oben in ihren Giebeln aufhängen; sie halten sich vortrefflich, sind süß wie Zucker, und fast so saftig, als ob sie eben vom Stock genommen wären. Der Wein wird hier auf eigenthümliche, dem Klima natürlich entsprechende Weise gebaut, und zwar nicht an Pfählen, sondern in förmlichen Lauben, so daß die Mendoza-Weingärten lauter überwachsene Gänge bilden, die an heißen Sommertagen wahrhaft paradiesische Spaziergänge darbieten. Die Trauben hängen sämmtlich im Schatten, reifen langsam und gewinnen dadurch an Zuckerstoff und Saft. Wir bezahlten für die Gallone (etwa 5 Flaschen) vom besten Wein etwa fünf Silbergroschen nach deutschem Geld. Originell und praktisch ist die Art, den Wein auf der Reise als Proviant zu transportiren; ein paar gewöhnliche Ochsenhörner, so groß, als man sie bekommen kann, werden unten gerade abgesägt und

mit einem fest eingesetzten und verpichten hölzernen Boden versehen, dann oben durch das spitze, harte Ende ein Loch hineingebohrt, ein Stöpsel darauf gesetzt, und die Flasche ist fertig. Zwei solche Flaschen bindet man mit einem kurzen Ende Rohhaut — die hier überall den Bindfaden vertritt — zusammen und hängt sie solcher Art über den Sattel. — Leider scheint der Weinbau der Stadt Mendoza mit dieser selbst für immer begraben zu sein. Am 20. März 1861 zerstörte nämlich ein furchtbares Erdbeben die letztere so gründlich, daß von 12,000 Einwohnern nur 2000 am Leben blieben, und darunter über 1500 als Krüppel! Diese haben sich nach einer minder gefährlichen Gegend gewendet, und heute noch liegt Mendoza in Trümmern.

In Chile soll, nach Denman, der Weinstock in merkwürdigem Grade gedeihen und Trauben liefern, von welchen einzelne einen ganzen Korb füllen. Es werden daselbst rothe und weiße Weine producirt. Die Reben sind von den Spaniern eingeführt, hauptsächlich beliebt ist die rothe Muskatellertraube. Die Erziehung geschieht an Spalieren, doch soll dieselbe, sowie die Kellerbehandlung, sehr vernachlässigt werden. Wenigstens erzählt Gerstäcker, daß ihm nach den köstlichen Mendoza-Weinen die sauren chilenischen gar nicht hätten munden wollen. Nach seinen freundlichen Privatmittheilungen ist jedoch der Wein von Concepcion gut und gesucht; er soll dem Xeres ähneln. Südchile ist das Land des Apfelweins; ein Sachsenhäuser würde von dem braven Kaziken lernen können, in dessen Hütte der genannte Weltreisende vom üblen Wetter gebannt so lange lag, um ein anschauliches Bild von den indianischen Zechgelagen in Cyder geben zu können.

Von Peru's Weinbau sagt Shaw: Die Peru-Weine, sowie der daraus destillirte, Pisco (nach dem Städtchen P.) genannte Cognac, werden vorzugsweise producirt unterm 14° s. Br. in tiefen Thälern, welche bewässert werden können; das Wasser liefert der schmelzende Schnee der Cordilleren, denn Peru ist bekanntlich ein regenloses Land. Im Innern der Provinz Tara-

paca, zwischen 20 und 30° s. Br. und etwa 70° w., wird auf dem 4300 Fuß überm Meer liegenden Plateau am Fuße der Cordilleren guter rother und weißer Wein bei Pica gebaut, aber nur mittelst Bewässerung und in ganz geringer Quantität. Das größte Weingut Peru's ist das des Sennor Elias zu Hojos bei Pisco; es erzeugt durchschnittlich jährlich 100,000 Gallonen eines berühmten, dem Madeira gleich geschätzten Weins. Sennor Urrutea's Weinpflanzungen in demselben District liefern einen Ertrag von 200,000 Gallonen. Kenner wollen zwar den peruvianischen Madeira und Sherry nicht recht loben, aber die Weine sind wirklich gut und finden viel Absatz in den Häfen und Städten. Weinbranntwein (Aguardiente) wird am meisten in Tea bei Pisco fabricirt; man nimmt dazu vorzugsweise Muskatellerwein; er schmeckt süß. Auch in der Provinz Mocqueber ist diese Industrie einheimisch. Im Jahre 1860 wurden in dem Thale von Tea auf 116 verschiedenen Gütern — ungerechnet die Indianer-Farmen — 70,000 bis 80,000 Botija's (große irdene Krüge) Weinbranntwein von 18 Grad, und 10,000 Faß Wein in Nachahmung von Sherry, Madeira und Malaga gewonnen. Shaw, welcher diese peruvianischen Weine mehrfach gekostet hat, behauptet jedoch, es sei sehr wenig von Peru in den Fässern vorhanden; sondern was davon ins Ausland versendet werde, sei zum größeren Theil zurechtgemachter ordinärer spanischer Weißwein. Er belegt seine Meinung mit der dünnen Bevölkerung des Landes, der stets nothwendigen Bewässerung und den elenden Straßen, um darzuthun, daß Peru niemals ein Weinland werden könne. Es ist eines der theuersten Länder der Erde; der Morgen Ackerland ist nicht unter 665—800 Thaler zu haben. Der Guano kostet in seinem Vaterlande fast so viel als in Europa. Auch Denman will von der peruvianischen Weincultur nichts wissen und behauptet, die Weintrauben der Umgegend von Lima genügten kaum für den Bedarf der Stadt. Dagegen hat uns Gerstäcker den Eliaswein — nach seinem Producenten so genannt — als wirklich

trefflich und dem besten Sherry an die Seite zu setzen gerühmt. — Der Weinstock kam gegen Ende des 17. Jahrhunderts durch Don Francisco Carabantes nach Peru, der die ersten Senker von den canarischen Inseln kommen ließ. Jullien weiß eine ganze Reihe von peruvianischen Weinen aufzuzählen, wagt jedoch nicht, sie zu classificiren; auch Bolivia soll nach ihm Weinbau besitzen. Bis jetzt ist derselbe jedoch sicherlich an der südamerikanischen Westküste nur sehr sporadisch zu finden. In Peru namentlich wird das beliebte Nationalgetränk Chicha — ein Maisbier — ihn sobald nicht aufkommen lassen. Die Consumtion desselben ist so allgemein und großartig, daß ein Ersatz dafür schwerlich jemals gefunden werden wird. Eine besonders geschätzte Sorte davon ist die Chicha mascada oder gekaute Chicha*). Uebrigens wird diesem Bier stets eine Menge frischen oder getrockneten spanischen Pfeffers — Aji oder Guindilla — zugesetzt; die ätzende Schärfe dieses Gewürzes ist es besonders, die dem Geschmacke der ganzen Bevölkerung außerordentlich zusagt. Wo aber ein solcher verdorbener Geschmack in einem ganzen Volke einmal ausgebildet und festgewurzelt ist, da vermag ihn die edlere, aber mildere Gabe des Weinstocks sobald nicht zu vertreiben.

*) Wer sich über die entsetzliche Zubereitung dieses Getränks, sowie über die verschiedenen Gährungsgetränke, Betäubungsmittel, Nahrungsstoffe, Parfüme, Gifte 2c. aller Völker der Erde näher unterrichten will, dem seien empfohlen des Verfassers „Chemische Bilder aus dem täglichen Leben", von Johnston. 2 Bde. Leipzig, J. J. Weber's Verlagsbuchhandlung.

XIV.

Australische Weine.

> Und wenn es Euch wie mir ergeht,
> So betet, daß der Wein geräth,
> Ihr Trinker insgemein!
> O heil'ger Urban, schaff' uns Trost,
> Gieb in der Fremd' uns heimschen Most,
> Daß wir Dich benedei'n.
>
> Variante n. L. Uhland.

Ueber die Berechtigung des fünften Welttheils, sich in die Reihe der Weinländer zu stellen, ja selbst über die Aussicht, dies ehrgeizige Ziel einmal in ferner Zeit erreicht zu sehen — sind die Meinungen sehr verschieden. Während die Einen von Australien sprechen, wie von einem zweiten Ungarn, sagen die Andern, es sei schade um jeden Platz, den dort ein Weinstock einnehme. Das Richtige wird wohl in der Mitte liegen; Australien — nur von dem Festland kann die Rede sein — wird schwerlich jemals mit Europa in der Production edler Weine concurriren, dagegen der heutigen Sachlage nach jedenfalls dereinst seinen Haustrunk in sehr befriedigender Qualität bauen können. Es sind jetzt ungefähr 30 Jahre, daß die ersten Weinpflanzungen in Australien angelegt wurden, und zwar in den verschiedensten Grafschaften; überall gedeihen sie so gut, sowohl in Victoria, als in Süd- und West-Australien, daß der Erfolg hauptsächlich nur der

früheren Ansiedlung Sydney's zugeschrieben werden kann, wenn in der Umgebung von Beechworth an bis zu dem fernen Albury die vorzüglichsten Weinberge gefunden werden. Ueber diejenigen des ersteren Ortes berichtete die Times aus Melbourne vom **20.** April **1863**: In Beechworth und seiner Umgegend in Neusüdwales erblickt man jetzt die schönsten Weinberge in reichster Zahl. Bei Weitem die glücklichsten Winzer sind die Deutschen. Ein gewisser Zimmermann in Beechworth hat eine vortreffliche Weinpflanzung von **1¼** Acres Flächengehalt, und auf diesem unbedeutenden Grundstück erntet er so viel an Trauben und Wein, daß er mit seiner Familie sehr bequem davon leben kann. Seine gesammte Kelterung wird er auf dem Platze zu **1** Pfd. Sterl. die Gallone los, und an Tafeltrauben erhielt er **1862** von **200** Stück dreijährigen Reben die Masse von **1600** Pfund vorzüglichster Qualität. Doch bearbeitet er auch seine Weinpflanzung völlig gartenmäßig und verbringt die Nächte — wenigstens bis die Lese vorüber ist — in einem kleinen Zelt mitten unter seinen Reben, eine Büchse zur Seite, und umgeben von einem mit Klingeln in Verbindung stehenden Bindfadensystem, so daß diebische Chinesen (dort vielfach als Arbeiter thätig), die sich etwa in sein Revier wagen, selbst ihre Anwesenheit durch das Ertönen der Schellen vermelden und den Eigenthümer zur Vertheidigung seines Gutes auffordern. Der Mann liefert einen Beweis dafür, daß es den deutschen Ansiedlern in jener Gegend gut geht. Der District von Albury hatte eine Production von **40,360** Gallonen Wein aufzuweisen. — Es scheint hieraus zur Genüge hervorzugehen, daß der Weinbau in Australien eine Stätte gefunden hat; auch ist nicht zu leugnen, daß die größten Anstrengungen gemacht werden, ihm dieselbe zu sichern. Nach officiellen Quellen ist in dem, größtentheils von Deutschen bevölkerten Adelaide-District im Jahre **1862** die dem Weinbau gewidmete Gesammtfläche auf **3918** Acres gestiegen; die Anzahl tragbarer Weinstöcke belief sich auf **2,361,574**; und die von **1861/62** gewonnene Weinmenge betrug **312,021** Gallonen, was eine Vorwärtsbewegung

von beinahe 70 Procent gegenüber dem Vorjahr ausmacht. Nebenbei wurden an Tafeltrauben 2c. verkauft 23,299 Centner, gegen 23,398 Ctr. in 1861. Der Zuwachs an Weinstöcken war 1863 wiederum 25 Procent über der Zahl des Vorjahrs, die Weinproduction aber übertraf das letztere um 50 Procent und es wurden — zum ersten Male — 20,000 Gallonen exportirt. Weinberge verbreiten sich derartig, daß sie neben dem Weizen den ersten Rang in der Production einnehmen. Auch in der Qualität des Products ist mit Sicherheit eine Besserung zu erwarten, da die Nachfrage völlig gereifter, in allen Eigenschaften gut entwickelter Weine immer mehr zunimmt.

Ueber den Weinbau in Adelaide berichtet Gerstäcker aus eigener Anschauung: Er wird dereinst, wie in Neu-Süd-Wales, ein sehr bedeutender Erwerbszweig für das Land werden, denn tausende von Aeckern, die nicht besonders zu Weizen und selbst weniger für Weideplätze geeignet sind, werden treffliche Weinberge geben. Die dort gezogene Traube soll ausgezeichnet süß und saftig sein, und der davon gekelterte Wein, von dem ich mehrere Sorten gekostet habe, ist wirklich vortrefflich. Noch liegt das Ganze freilich im Entstehen, und die Weinbauern, die den Bau ordentlich begonnen haben, sind noch bei den Versuchen, welche Reben sich am besten für Südaustralien eignen werden. Der merkwürdigste Wein, den ich dort kostete, war ein aus Muskateller-Trauben gekelterter, der den frappantesten Ananasgeschmack hatte. Es werden auch Rheinwein, Medoc und mehrere andere Sorten gebaut, und die meisten solcher Art, daß sie das beste Resultat für spätere Jahre erwarten lassen. —

Die Fruchtbarkeit des Weinstocks in Australien ist, nach Denman, unter günstigen Verhältnissen wahrhaft überraschend. So wurden zu Payneham, nicht fern von Adelaide, etwa $4^1/_2$ Acres im Jahre 1852 bepflanzt; dieselben gaben 1858 schon durchschnittlich 800 Gallonen per Acre und von solcher Qualität, daß der Wein, 20 Monate alt, zu 7 Shilling die Gallone sofort verkauft ward. Ein Weinberg zu Oaklands am Flusse Sturt

von 2 Acres gab im Jahre 1862 nicht weniger als 5130 Gallonen Wein, reiner Traubensaft, gegen 4000 Gall. im Vorjahr. Zu Wattleville, etwa $2^1/_2$ engl. Meilen von Adelaide entfernt, hat man einen günstig gelegenen Platz zu einem Versuch der Darstellung von Rosinen und Korinthen gewählt, auf welchem im Jahre 1863 schon 10 Centner angefertigt worden sind. — Ebenso ist in den Regionen von Australia felix, welche die Goldminen bergen, ein Anfang mit Weinbau gemacht worden; die Hügel um Hawthorn, South Yarra, Boroondora, Heidelberg, Flemington, Brighton sind schon mit Reben bedeckt und liefern gute Erträge. Die Trester werden wie in Frankreich, Italien und am Rhein zu Lairer (Piquette, Vino piccolo) und später zu Branntwein verarbeitet. Der hauptsächliche Rebsatz Australiens sind: Der portugiesische Verdeilho, der deutsche Riesling, der persische Schiras, der französische Carmenet und Gouais; doch werden natürlich neben diesen noch zahlreiche Abarten cultivirt. Man hält die spanischen Traubensorten für geeigneter, als die deutschen und französischen, obgleich man aus letzteren einen Riesling und Frontignan gekeltert haben will, welche selbst Kenner über ihre Heimath getäuscht haben sollen. —

Diesem entgegen steht die Meinung des erfahrenen Weinhändlers Shaw, welche um so gewichtiger ist, als er gegen die Producte britischer Besitzungen spricht. Vor langen Jahren, sagt er, trank ich den ersten australischen Wein bei dem Secretär des Handelsamtes, und er war herzlich schlecht. Seit dieser Zeit habe ich ihn sehr häufig gekostet, und nur ein einziges Mal gefunden, daß man ein zweites Glas davon hätte annehmen können. Mit dieser einen Ausnahme war er immer arm, geistlos, ohne Arom, dünn. Die erwähnte Ausnahme war eine Kiste mit 6 Dutzend weiß und roth, das Geschenk eines Besitzers in der Umgegend von Melbourne. Beide waren gut, von reinem Geschmack — aber nicht besser, als die gewöhnlichen Tischweine, die man in Deutschland und Frankreich überall haben kann. Soweit ich ein Urtheil besitze, ist Australien weder dem Boden,

noch dem Klima nach für den Weinbau geeignet, und dies scheint sich durch die erfolglosen Bestrebungen so vieler Jahre zu bestätigen. Hunderte von Weinstöcken habe ich seit 1835 nach Adelaide versandt, aber es kam nichts Gutes von ihnen. Und selbst wenn Boden und Klima geeignet wären, so müßte doch die Thatsache der dünnen Bevölkerung die Cultur und Herstellung feinerer Weine unmöglich machen. Es ist meist buchstäblich wahr, daß der Weinstock tägliche Handarbeit verlangt vom 1. Januar bis zum 31. December, und diese kann ihm und seinem Product nur werden in reich bewohnten Gegenden mit niedrigen Arbeitspreisen. Australien muß aber noch lange warten, bevor es sich in einem solchen Zustande befindet; und in der Zwischenzeit wird es weit klüger daran thun, seine natürlichen großen Hülfsquellen durch Getreidebau und Wollzucht auszunutzen, und sich für deren klingenden Ertrag gute europäische Weine kommen zu lassen. Es steht so ziemlich in dem gleichen Verhältniß, wie das Capland, ebenfalls eine britische Colonie; auch der Eingangszoll ist derselbe — und doch hat der Import von Wein daher in das Mutterland niemals mehr als 2—300 Pipen im Jahre betragen. Die Berichte über die Zunahme und die Aussichten des Weinbaus in Australien sind daher nur Schönsehereien durch die Brille des Enthusiasmus oder fromme Wünsche. — — —

Bei derlei sich diametral gegenüberstehenden Ansichten ist es schwer, Entscheidung aus der Ferne zu fällen. Wenngleich das Gesammtgebiet des Weinbaus in Australien im Verhältniß zu der ungeheuren Fläche des Landes noch ein äußerst geringfügiges ist, so wird doch nicht in Abrede gestellt werden dürfen, daß dasselbe von Jahr zu Jahr, wenn auch der dünnen Bevölkerung halber nur wenig, vorrückt und Producte liefert, welche doch schon Beachtung gefunden haben. Auf den Weltmarkt werden die australischen Weine schwerlich treten.

XV.

Der Keller
und
die Behandlung der Weine.

Vina probantur odore, sapore, nitore, calore.
Si bona vina cupis, quinque F laudantur in illis:
Fortia, Formosa et Fragrantia, Frigida, Frisca.

Frosch: Schafft Ihr ein gutes Glas, so wollen wir Euch loben;
Nur gebt nicht gar zu kleine Proben —
Denn wenn ich judiciren soll,
Verlang' ich auch das Maul recht voll.

Goethe.

Nachdem wir unsere weite Wanderung durch alle Weingegenden der Erde vollendet haben, bleibt uns übrig, hinabzusteigen in ihre Tiefen, um kennen zu lernen, wie der gewonnene Wein zu behandeln sei. Davon hängt ebenso viel ab, als von der Cultur und der Lage der Crescenz. Wir haben gesehen, daß die vom Klima und in Hinsicht des Bodens begünstigtsten Districte doch nur schlechte Producte, oder mindestens nicht so gute, als sie könnten, liefern, blos weil die Behandlung eine nachlässige, unzweckmäßige ist. Der Kenntniß von dem Wesen und der Cultur des Weines steht daher zur Seite die „Kellerwissenschaft"; und die große Zahl der Factoren, die sich in ihr vereinigen müssen, um ein harmonisch befriedigendes Ganzes zu schaffen, lehrt, daß dieselbe weder eine leichte, noch eine gleich-

gültige Sache ist. Versuchen wir es, dem Plane dieses Werkes entsprechend, sie in übersichtlicher Darstellung vor den Augen der Leser mit besonderer Rücksicht auf die Praxis selber zu entwickeln.

Ein guter Keller ist unerläßliche Bedingung eines guten Weins. Leider findet man in den Häusern der Neuzeit den ersteren weit seltener, als in alten Gebäuden; Jedermann wird ein Beispiel dazu in der Erinnerung haben. Es mag dies theilweise seinen Grund darin haben, daß der verbreitete Weinhandel der Gegenwart jene Anhäufung von Weinen auf Lager im Privatbesitz unnöthig macht, welche man früher als wesentliches Requisit eines gut eingerichteten Haushaltes für unumgänglich hielt. Während in den Feudalschlössern, in den Klöstern, in den Rathhäusern des Mittelalters die Keller oft die Hauptsache zu sein schienen, wenigstens ungeheure, mit großen Kosten aufgeführte Hallen bildeten, findet man heutzutage in den besten Häusern zwar magnifike Prunkzimmer, breit angelegte Küchen, luxuriöse Rauch-Cabinets — aber daneben einen so kleinen, ärmlichen Weinkeller, daß es kaum möglich ist, ein Oxhoft darin zu lagern. Oft genug findet man sogar blos den Raum unterhalb der Aufgangstreppe zu einem dürftigen Aufbewahrungsort des Weins gestempelt; er ist dazu immer noch besser geeignet, als die Speisekammer an der warmen Küchenwand oder gar irgend ein beliebiger Schrank auf dem Vorplatz. Nicht besser aber sind auch jene großfensterigen Souterrains, auf welchen den ganzen Tag die Sonne liegt, die im Sommer 60 bis 70 Grad F. und im Winter die Temperatur des Eispunkts haben.

Ein Keller, der zur Lagerung guter Weine erfolgreich dienen soll, muß hinreichend tief, im trockenen Erdreich oder in Felsen angelegt, wenn nöthig mit starken Mauern versehen und gewölbt sein. Der Boden ist mit Steinplatten oder gebrannten Fließen zu belegen; die gehörigen Luftzüge seien angebracht; Licht ist minder nöthig, zumal es nicht beschafft werden kann ohne Wärme. Der Keller soll weder warm noch feucht, sondern mehr kühl sein,

aber eine das ganze Jahr hindurch constante Temperatur haben. Durchaus entfernt aus seiner Nähe zu halten sind Düngerstätten und Auswurfgruben, die, wenn nicht gehörig dicht, oft Flüssigkeiten durchsickern lassen und Miasmen verbreiten, welche entschieden von Einfluß auf den Wein sind. Ein guter Weinkeller darf nur Wein enthalten, kein Bier, keinen Branntwein; aber auch kein Gemüse, kein Pökelfleisch, keine Gurken, kein Sauerkraut oder gar Häringe, Gewürze u. dgl., deren Emanationen sämmtlich die Luft verderben. Ein sandiger oder kiesiger Grund ist unstreitig die vorzüglichste Lage für einen Weinkeller, da sich in solcher jeder Wein am besten ausbildet. Ein felsiger oder tief gemauerter Keller gewährt hingegen den Vortheil, daß darin die Weine sich am längsten aufbewahren lassen; sogenannte hartgewachsene Weine veredlen sich darin durch jahrelanges Lagern. Seichte, in lehmigem, nassem Grund angelegte Keller, worin starker Temperaturwechsel herrscht, sollen ebenso im Sommer, als an kalten Wintertagen, so wenig oft, wie nur möglich, geöffnet werden. Um eine möglichst gleiche Temperatur zu erreichen, soll, nach Dornfeld, der Keller gegen Norden liegen, welche Lage auch die Kellerlöcher größtentheils haben sollen, dagegen nicht nach Mittag, weil sonst die Sonnenhitze zu sehr eindringen kann. Er soll eine angemessene Tiefe haben, etwa von 15—18 Fuß, damit die äußere Luft weniger in denselben eindringen kann und auch die Wärme und Kälte der ihn umgebenden Bodenschichten weniger Einfluß auf ihn hat, wobei übrigens auch, wie schon erwähnt, auf die Bodenart Rücksicht zu nehmen ist, weil in Thon- und Felsenboden die Wärme und Kälte weniger schnell eindringt, als in leichten Sand- und ähnlichen Boden. Die Umgebungen eines Kellers haben gleichfalls Einfluß auf dessen Temperatur, indem in einen von allen Seiten freiliegenden Keller die äußere Luft weit mehr eindringen kann, als in geschlossenen Straßen, wo die benachbarten Gebäude Schutz gewähren und selten ein starker Luftzug stattfindet. Freiliegende Keller müssen daher in der Regel tiefer als andere sein. — Zu

diesen Regeln möge für Weinhändler und Producenten die Beobachtung gefügt werden, daß in der Natur der feineren Classe der Weine etwas außerordentlich Empfindliches, Sensitives liegt. Gewitter und Donner, das Rollen schwerer Körper oberhalb des Kellers, und andere Dinge, welche man fast als Aberglauben verlachen möchte, üben ihren Einfluß auf die Weine, besonders die nicht fertigen; oft tritt plötzlich eine Nachgährung ein, die man sich durchaus nicht zu erklären vermag. Harte Weine, wie z. B. die portugiesischen, bleiben davon unberührt und können dicht unter dem Straßenlärm der Metropolen lagern, ohne daß ihre Qualität dadurch im mindesten beeinträchtigt würde; aber die edlen Weine vom Rhein, der Rhone, von Bordeaux und der Champagne sollten stets so lagern, daß keine Vibrationen des Grundes sie berühren können. Weil aber die Weine so äußerst empfänglich sind, dürfen durchaus keine Vegetabilien im Weinkeller aufbewahrt werden, da der Fall häufig vorgekommen ist, daß durch sie die Weine einen übeln Geschmack angenommen haben, ja sogar umgeschlagen sind. Tiefe Kellerlagen sind für Rheinweine und leichte Franzweine zu empfehlen; die Producte des Südens reifen besser in wärmeren Lagerstätten. Beim Abfüllen ist gleichfalls stets darauf zu achten, ob kaltes oder heißes, trocknes oder feuchtes Wetter ist.

Als fernere Erfordernisse eines guten Kellers zählt Dornfeld nachfolgende auf: Es soll in demselben möglichst reine Luft herrschen, weil diese nicht blos durch die Spunde und Zapfen, sondern auch durch die Poren des Holzes in die Fässer dringt, wodurch eine dumpfe Luft die Entwicklung des Weines stört, das Holz der Fässer mit Schimmel überzieht und dasselbe faul und morsch macht. Der Keller muß daher eine angemessene Höhe und Kelleröffnungen auf wenigstens zwei Seiten (nicht nach Süden) haben, damit der Luftzug befördert wird. Er muß gewölbt sein, weil in Kellern, die oben nur mit Holz geschlossen sind — Balkenkeller — Wärme und Kälte viel leichter eindringen können. Er darf nur ein gemäßigtes Licht haben, indem

ein allzu starkes, besonders wenn die Sonne auf die Fässer scheinen sollte, der Entwicklung des Weins schädlich ist. Ein guter Keller darf weder zu trocken, noch zu feucht sein, weil im ersten Falle das Holz der Fässer schwindet und dieselben leck werden, auch der Wein zu schnell zehrt, im letzteren Fall aber, weil die Fässer schimmeln, bald zu Grunde gehen, der Wein aber gern faul wird und zu manchen Krankheiten geneigt ist. In einem nassen Keller, zumal wenn sich das Wasser darin von Zeit zu Zeit ansammelt, wird selten ein guter Wein gezogen werden können. Derselbe soll mit guten steinernen Platten belegt sein, damit der Boden sowohl in den Gängen, als unter den Fässern möglichst rein gehalten und öfters gesäubert werden kann, indem durch Unreinlichkeit die Luft gleichfalls verdorben wird. Außerdem muß jeder Keller während des Winters gegen das Eindringen der Kälte gut verwahrt, im Frühjahr aber bei heller Witterung öfters, besonders Morgens und Abends, gelüftet, gegen das Eindringen der Sonnenstrahlen aber geschützt werden. Bei der Annäherung eines Gewitters müssen die Kellerläden geschlossen werden, weil die elektrischen Entladungen erfahrungsgemäß dem Weine sehr schaden. — Sind die Keller auf die angegebene Weise eingerichtet und vor äußeren, schädlichen Einwirkungen gehörig verwahrt, so darf bei einer gewöhnlichen Temperatur von 6—8 Graden Réaumur auf eine angemessene, stufenweise Entwickelung des Weines gerechnet werden; nur bei alten Weinen, die keine Hefe mehr absetzen und keiner weiteren, fortschreitenden Entwickelung mehr bedürfen, sondern deren zurückschreitende Entwickelung durch Ablagerung und Entweichen des Weingeistes möglichst aufgehalten werden soll, sind Keller von niedrigerer Temperatur, also von 3 bis 4 Graden R., angemessen, daher bei größeren Weinlagern besondere Kellerräume für ältere Weine hergerichtet werden müssen. —

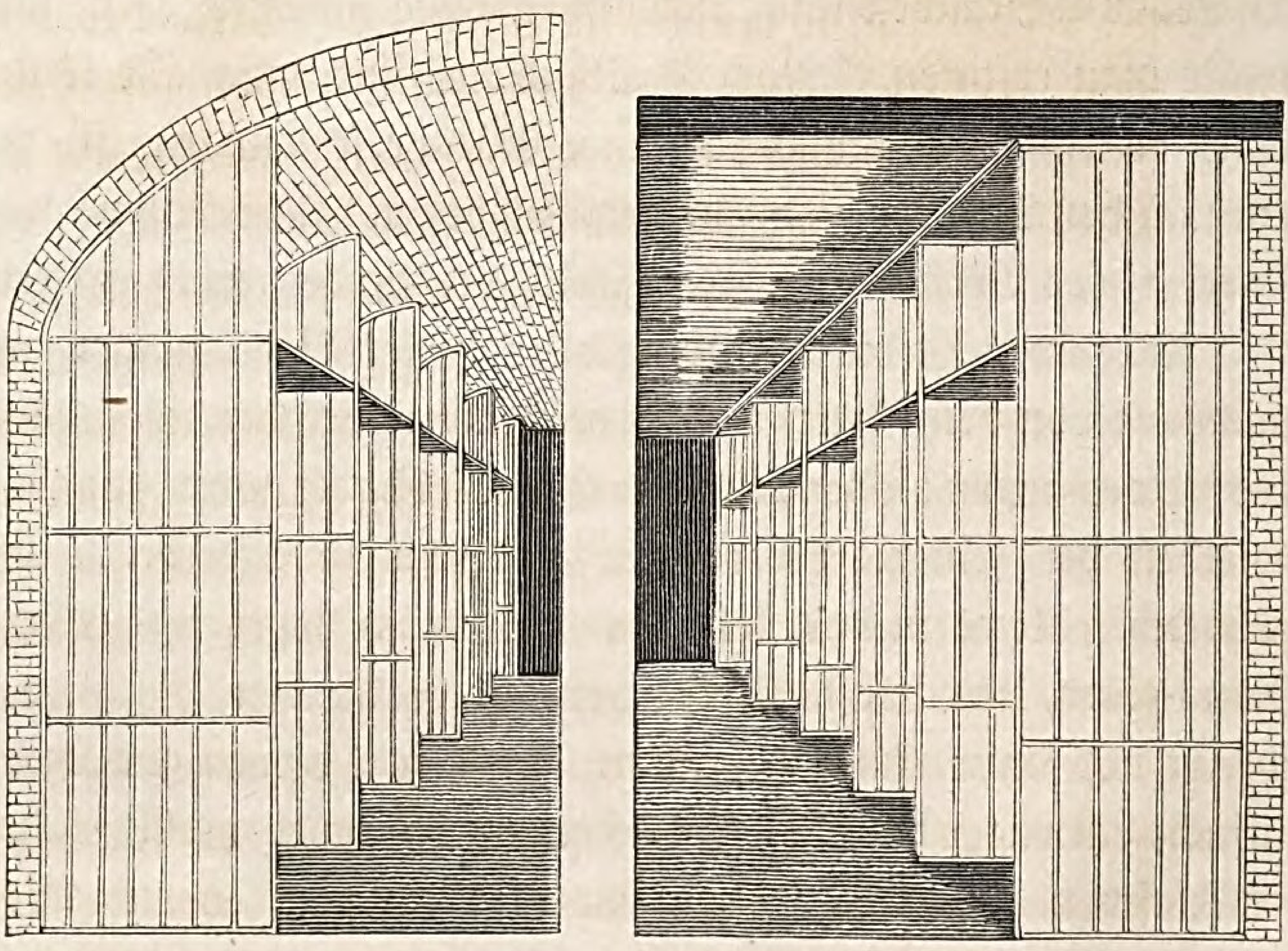
Reinlichkeit ist, wie allenthalben im Haus und der Wirthschaft, so auch im Keller eines der nothwendigsten Erfordernisse, auf das um so mehr gedrungen werden muß, als es gerade am

meisten und häufigsten vernachlässigt wird. Wer hat noch nicht, namentlich bei Producenten, Keller gesehen, deren ekelhaft dumpfe Luft dem Eintretenden den Athem benahm und das Licht nur mit trüber, rother Flamme brennen ließ; wo das schwarzgefärbte, übelriechende Wasser an den Wänden heruntersickerte; wo der weiche, aufgewühlte Boden einer Kehrichtsammlung in Ansehn und Geruch glich, eine sichere Wohn- und Brutstätte für Ratten, Kakerlaken, Schaben und Asseln; wo die Decke so mit jahrhundertalten, staubgefüllten Spinnweben tapezirt war, daß sie das Ansehen der Stalaktitenwölbung einer Tropfsteinhöhle bekam? Wo die Fässer mit weißem Anflug beschlagen waren, jedes Geräth, welches man ergriff, klebte, die Hand schwarz färbte und übelriechend machte; wo aus den morschen Faßlagern schwindsüchtige Champignons hervorwuchsen, die Flaschenkorke mit ehrwürdigen Greisenbärten bewachsen und die Spundlappen in Essigschwämme umgewandelt waren? Wer in Weingegenden gelebt hat, der wird dies Alles gesehen haben, die Schilderung nicht übertrieben, sondern getreu nach dem Leben finden. Es giebt sogar Producenten, welche gerade auf solche Keller etwas halten und glauben, jedes Rühren an dem hundertjährigen Schmutz räche sich an der Qualität des Weines. Wenn die Engländer die unschuldige Marotte haben, die Portweinflaschen zu gummiren, dann mit Staub zu bestreuen und mit Spinnweben zu umwickeln, um ihnen das Aussehen höchsten Alters zu verleihen — so kann man darüber lachen, denn es schadet dem Weine nicht. Anders ist es aber mit den Fässern, als mit der Flasche; erstere haben weit größere Poren, Zapfen, Spundlöcher, durch die schlechte Luft einzudringen vermag, und diese erzeugt sich überall durch Unreinlichkeit. Sie im Keller zu dulden, ist daher mehr als Aberglauben, es ist absolute Dummheit. Der Keller soll von Zeit zu Zeit vorsichtig mit Kalkmilch geweißt, der Boden öfters gründlich gescheuert werden, worauf derselbe mit gutem Sand bestreut wird, der die Feuchtigkeit wieder anzieht und verhütet, daß die Platten schlüpfrig werden. Staub darf niemals vor-

kommen; die Spinnweben sind sorgsam zu vertilgen, andere Insecten nicht zu dulden. Für stete Erneuerung der Luft ist zweckmäßig zu sorgen. Mit einem Wort: der Keller soll so beschaffen sein, daß darin die Weine gesund bleiben und die Menschen nicht krank werden! — Zur Reinigung dumpfiger Keller, an deren Wänden und Fußböden sich Schimmel bildet, bringt man in ein tiefes steingutnes Gefäß 2 bis 4 Pfund Kochsalz und übergießt dasselbe, nachdem man es in die Mitte des Kellers gestellt, alle Löcher und Thüren zugemacht und an allen im Keller etwa lagernden Fässern die Spunde fest verschlossen hat, mit concentrirter Schwefelsäure (auf 2 Pfund Kochsalz 1 Schoppen). Man entferne sich hierauf rasch, lasse den Keller 2 Stunden lang ungeöffnet, ohne hineinzugehen, sonst könnte man ersticken. Nach 2 Stunden öffnet man alle Kellerlöcher so lange, bis das salzsaure Gas verschwunden ist, und kehre an den Wänden und auf dem Fußboden den Schimmel weg. Durch dieses Verfahren wird zugleich der Modergeruch entfernt.

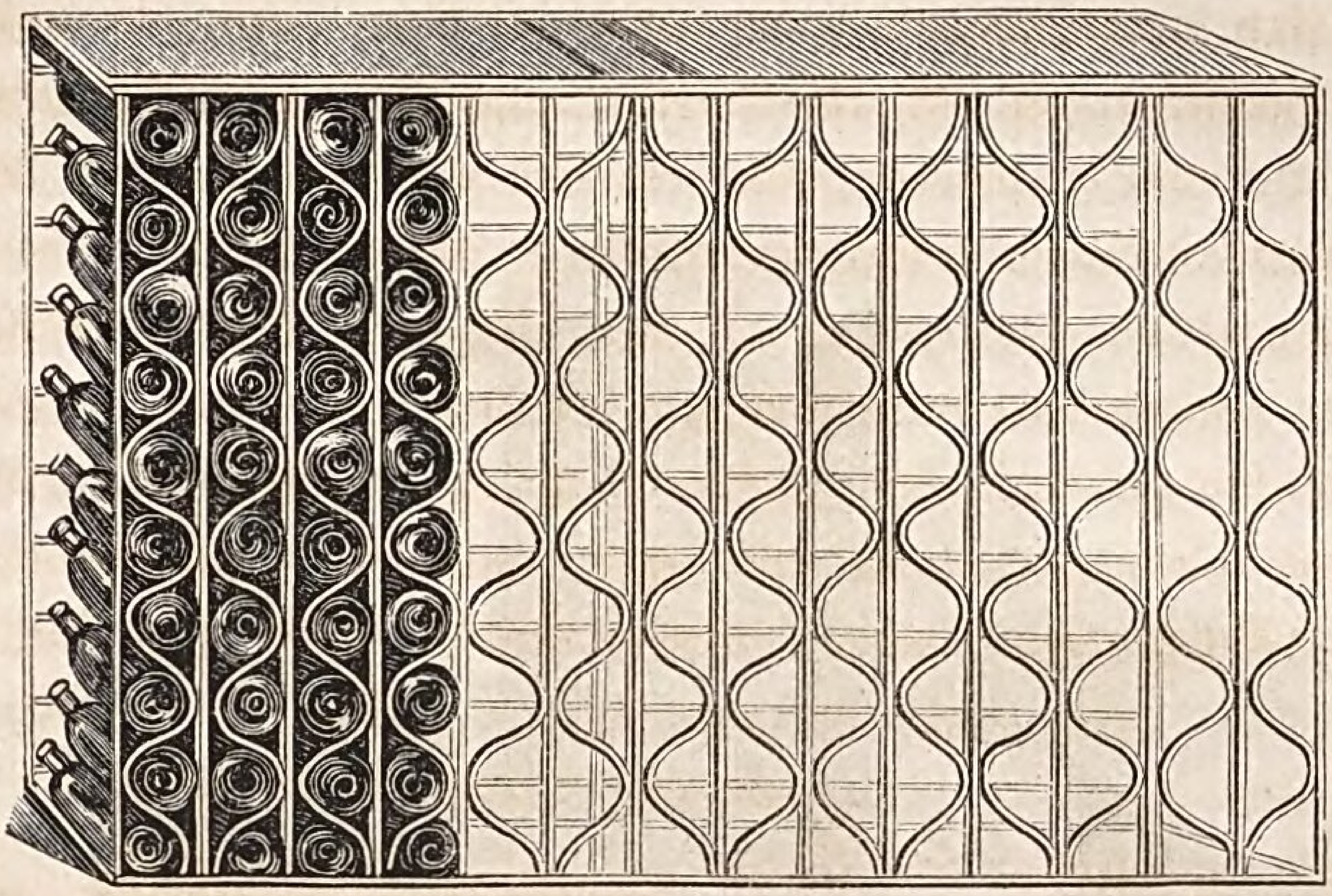
Allerdings ist die Erfüllung aller dieser Bedingungen vorzugsweise von dem Keller des Producenten oder des Weinhändlers zu verlangen; aber auch der Weinliebhaber wird gut thun, dieselben bei seinem Privatkeller möglichst zu erstreben. Gewöhnlich fehlt es in dem letzteren an Platz zur Lagerung größerer Quantitäten, und selbst da, wo derselbe vorhanden ist, wird er schlecht und unzweckmäßig benutzt. Bis jetzt dienen gewöhnlich einfache Lattengerüste oder Bretterregale durchweg zur Aufnahme der Flaschen. Hat man blos eine oder ein paar Sorten Wein zu conserviren, so mögen dieselben hinreichen; in vielen Privatkellern hat man aber auch ein paar Dutzend von verschiedenen Weinen zu lagern, Weißwein, Rothwein, Dessertwein, Schaumwein (für die Gäste und den eigenen Bedarf, also deutsch und französisch), vielleicht auch Cyder, Branntwein, Bier. Dies Alles kommt so oft durcheinander, daß die größte Confusion entsteht. Liegen drei Dutzend Flaschen in einem Fach, so ist damit der ganze Platz besetzt, denn will man noch drei Dutzend darüber

legen, so wird Bruch und Verwechselung der Flaschen fast unvermeidlich. Daher sollte selbst für je 6 Flaschen von einer und derselben Qualität oder Sorte stets ein getrenntes, bequemes zugängliches Lager vorhanden sein. In größeren Kellern kann man dies mit Ziegelwerk, das sehr viel Raum wegnimmt, oder mit Lattenstellagen ausführen, die aber unsicher sind, da sie nie lange halten. Besser sind die von den englischen und französischen Weinhändlern durchgängig längst eingeführten eisernen Gestelle, die auch jeder Privatmann der Größe seines Kellerraums anbequemen kann, und deren Construction wir hier durch Abbildung verdeutlichen. Dieselben, mit Oelfarbe oder Minium

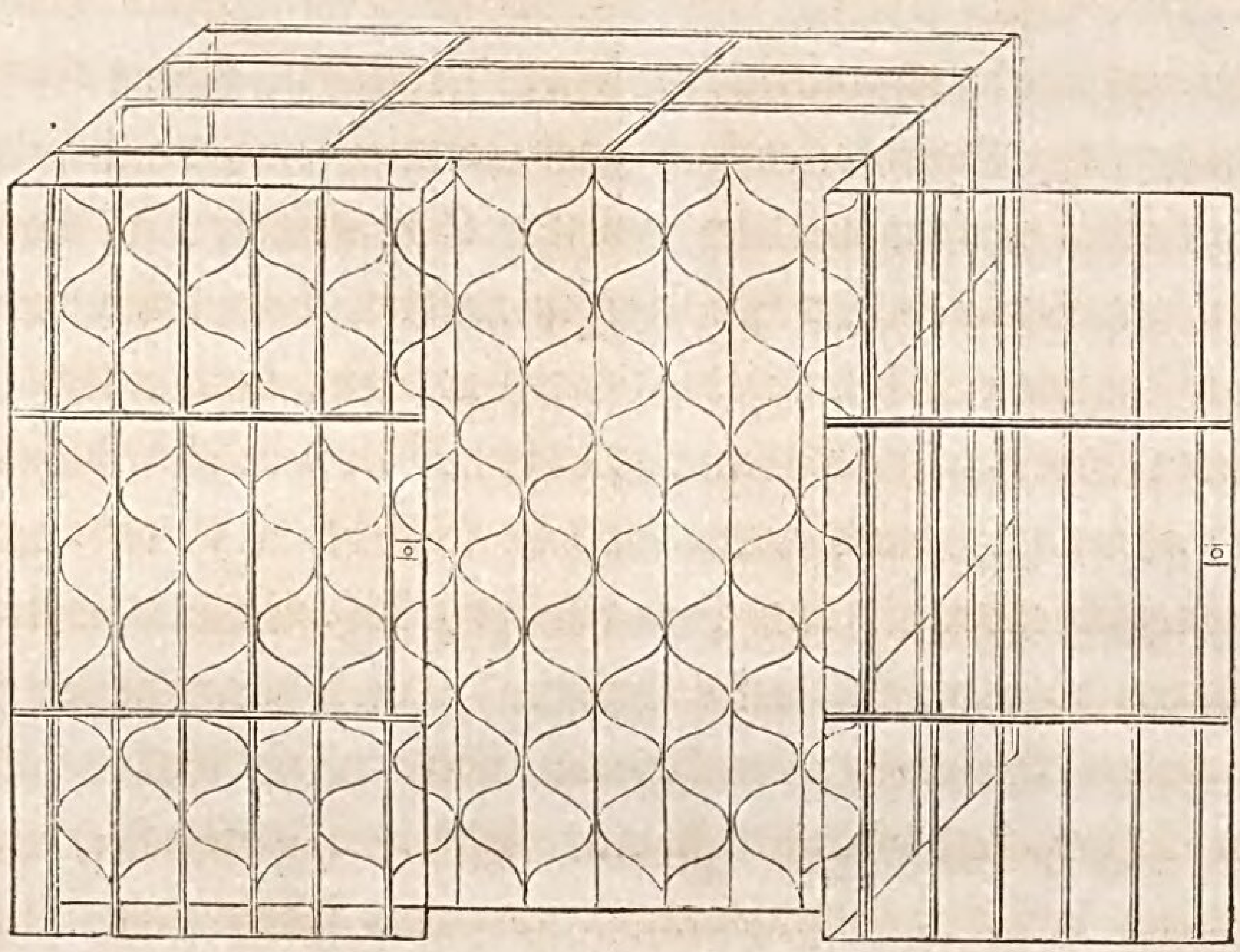


Schmiedeeisernes Weingestell für einen gewölbten und einen Balkenkeller.

de fer angestrichen, sind immer reinlich und zierlich, nehmen sehr wenig Platz ein, und sollen so eingerichtet sein, daß man durch Einschieben von Brettern mehr oder weniger Abtheilungen von verschiedenster Größe für mehr oder weniger Flaschen machen kann. Auch die bekannten eisernen Flaschenschränke (s. Abb. S. 383), leicht und transportabel, eignen

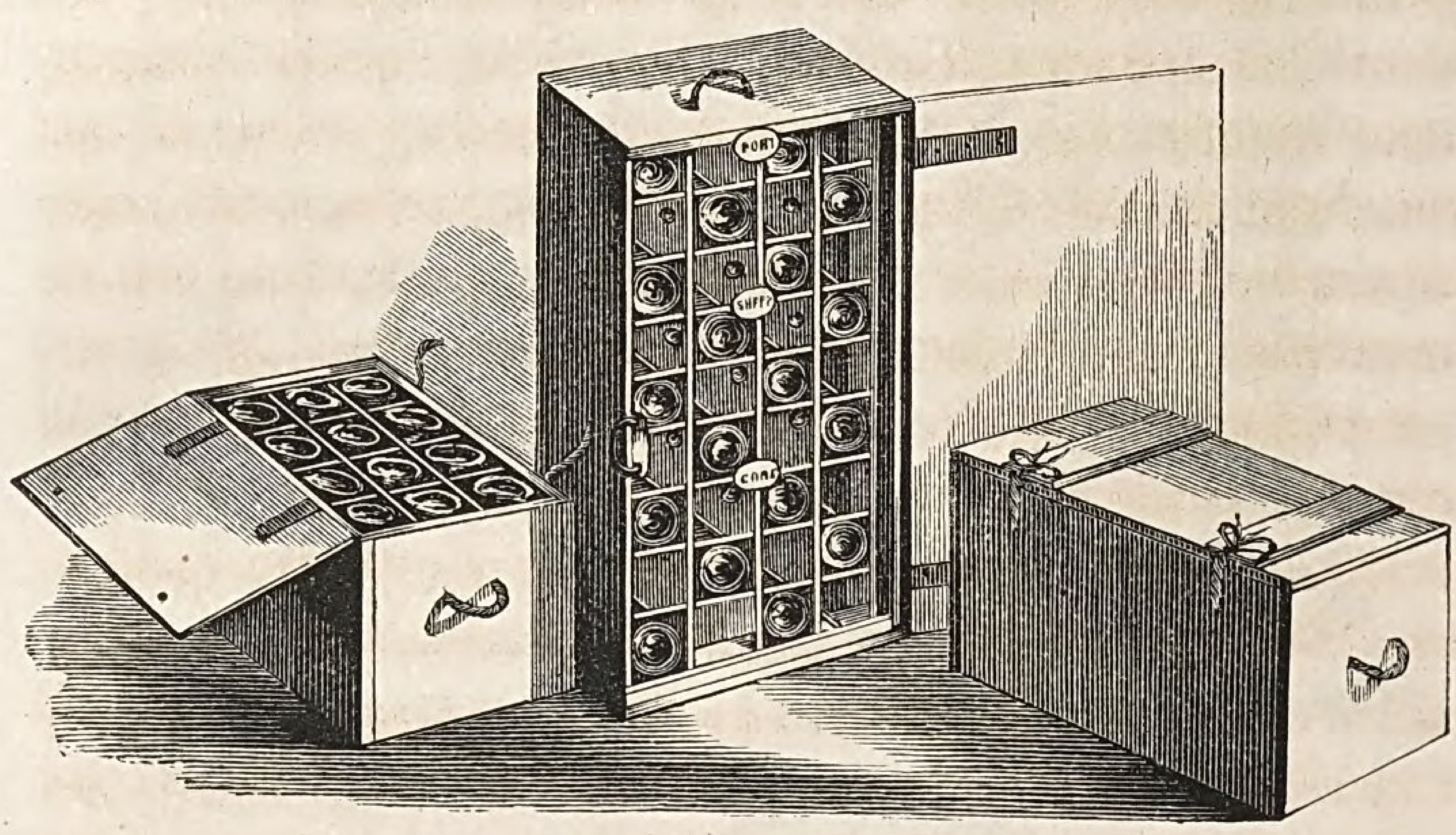


Eiserner Zellen-Flaschenschrank, in welchem jede Flasche apart liegt.



Transportabler eiserner Flaschenschrank mit Verschluß.

sich trefflich für Privatkeller; die Flaschen liegen darin sehr sicher, weil die Träger nach deren Bauch gebogen sind; außerdem sind diese Schränke bequem verschließbar, daher der Inhalt vor Diebstahl geschützt. Sie werden aus Band- und Rundeisen



Flaschenkiste, zugleich verschließbarer Schrank.

gemacht und sind sehr billig in jeder Größe zu haben. — Auch bei Anlage der Hauskeller hat der Baumeister darauf zu sehen, daß sie dahin verlegt werden, wo die Aenderungen in der Temperatur der Atmosphäre sich am mindesten bemerkbar machen; denn diese wirken selbst auf die Flaschenweine, namentlich solche, die keinen Spritzusatz bekommen haben. Ueber 54° Fahrenheit (9,78° Réaumur) und unter 48° F. (7,11° R.) soll auch die Wärmeverschiedenheit des Privatkellers sich niemals erstrecken; je geringer dieselbe ist, desto besser. Ein Thermometer soll in jedem guten Weinkeller vorhanden sein. Die Keller an der Marne haben durchschnittlich nur 40° F. (3,56° R.) und es giebt keine besseren für Champagner und Rheinwein. Schon oben, bei der Beschreibung der Champagnerfabrikation, ist erwähnt worden, daß der Gebrauch von Eis dem Weine, ausgenommen dem Mousseux, nicht vortheilhaft ist, und daß selbst der eisgekühlte Champagner lange nicht so gut, als der sofort aus

dem kühlen Keller getrunkene ist. Es geht dadurch Geschmack und Gewürz verloren und es ist schwierig, in solchem durchfrosteten Zustande die feinere Qualität eines Weines von der geringeren zu unterscheiden. Wenige Privathäuser besitzen wirklich kühle Keller, so daß in der warmen Jahreszeit die Anwendung von Eis zur Nothwendigkeit wird. Dann aber genügen zehn Minuten oder eine Viertelstunde Einkühlen hinreichend, um jenen Zustand des Weins hervorzubringen, welchen die Franzosen „frappé“ nennen. In Deutschland glaubt man sonderbarerweise, das „Frappiren“ des Champagners bestehe in der Ueberführung desselben in halb gefrorenen Zustand; es giebt aber für feinen Wein gar kein widersinnigeres und mehr barbarisches Verfahren als dieses, dem höchstens noch das Einwerfen von Stücken Eis an die Seite gesetzt werden kann. Schon Swift hat diese Behandlung edler Weine gegeißelt und Lord Dorchester ist daran durch einen Blutschlag zu Grunde gegangen. — Wer auf einen gut ausgestatteten Weinkeller etwas hält, wird gut daran thun, wenn er eine besondere Abtheilung darin oder daneben sich zu einer Weinsammlung einrichtet, woselbst er von jedem bezogenen Wein ein paar Flaschen aufbewahrt, des Vergleichs und auch der schönen Erinnerung halber. Hier läßt sich denn auch am bequemsten das später zu beschreibende Decantiren vornehmen.

Die Gefäße, Geräthe und Materialien, welcher der Keller des Producenten oder Weinhändlers bedarf, sind: Fässer, Faßlager, Kufen, Bütten, Kannen, Gießer, Heber, Schläuche, Schrotleitern, Winde mit Tau, Trichter, Zapfen, Hähne, Einbrennspunde, Schlägel, Bandmesser, Faßbürsten, Saugheber, Spunde, Korke, Flaschen, Gläser, Spundlappen, Seihetücher, Schönung, Schwefelschnitte, Kellerleuchter, Visire, Flaschengestelle, Regale, Lack rc. rc. Alle diese verschiedenen Gegenstände sind nicht an allen Orten die gleichen, sondern sehr verschieden an Form und Material. Da überall die größeren Weinlager gelernte Küfer zur Verfügung haben, die am besten wissen, wie ihr tägliches

Handwerkszeug beschaffen sein soll und muß, so brauchen wir uns mit einer Beschreibung bekannter Gegenstände nicht zu befassen, sondern dürfen uns mit der Hervorhebung des Nothwendigsten begnügen. Dazu gehören in erster Reihe die Fässer.

Die Weinfässer werden gewöhnlich aus festem Holz, und zwar von Eichen, angefertigt. Es ist unbezweifelt, daß dieses auf den darin gelagerten Wein nicht ohne Einwirkung bleibt. Der französische Chemiker Fauré hat darüber eingehende Untersuchungen angestellt und der Akademie zu Bordeaux vorgelegt, aus welchen hervorgeht, daß die im Eichenholz enthaltenen Stoffe: Quercin, Cerin (Wachs), Quercitrin (gelber Farbestoff), Gerbstoff, Gallussäure, bitterer Extractivstoff, Pflanzenschleim, Eiweiß, Holzfaser, kohlensaurer Kalk, schwefelsaurer Kalk, Thonerde, Eisenoxyd und Kieselerde — theilweise indifferent, zum Theil jedoch auf die Qualität des Weins von Einfluß sind. Zu den ersteren gehören Cerin, Eiweiß, Holzfaser und die Mineralsalze — zu den letzteren Quercin, Gerbstoff, Farbstoff, Extractivstoff und Gallussäure. Das Quercin, ein Harz, giebt dem Eichenholz seinen eigenthümlichen Geschmack und Geruch, der Gerbstoff die adstringirende Eigenschaft, das Quercitrin ist blos seiner färbenden Kraft halber von Bedeutung, der Extractivstoff besitzt eine große Bitterkeit, die Gallussäure veranlaßt die schwarze Färbung des Holzes durch dessen Eisengehalt. Die meisten dieser Bestandtheile verlieren, wenn sie isolirt werden, einen großen Theil ihrer Auflöslichkeit in den schwach geistigen Flüssigkeiten, es läßt sich demnach ihre directe Wirkung einzeln nicht ermitteln. Wohl aber gelang es Fauré durch ein einfaches Verfahren, die Gesammtwirkung festzustellen, und zwar von verschiedenen Eichenhölzern. Denn diese sind keineswegs in der Zusammensetzung und in ihrem Einfluß gleich. In Bordeaux kennt man folgende Sorten von Daubenholz (in Faßdauben zugeschnittenes Eichenholz, Faßholz, Stabholz): 1) Nordisches aus Lübeck, Stettin, Memel, Riga. 2) Amerikanisches aus New-York, Philadelphia, Baltimore, Boston, New-Orleans.

3) Bosnisches, worunter alles begriffen, das aus dem Adriatischen Meere kommt. 4) Französisches aus Angumois, Dordogne, Bayonne. Die Gironde-Weine verhielten sich folgendermaßen zu diesen Hölzern. Mit Danziger und Stettiner Holz macerirt, hatten die weißen Weine ihre Farbe nicht merklich verändert, der Gerbstoff hatte ihnen nur eine unbedeutende Herbigkeit ertheilt, welche durch den balsamischen Geschmack des Quercins theilweise maskirt war. Dieser angenehme Geschmack harmonirt vollkommen mit dem Wein, von welchem er herzurühren scheint, so daß weiße Weine ohne angenehmen Geschmack und Geruch durch ihre Berührung mit dem Danziger und Stettiner Holz erst ein nicht unangenehmes Aroma erhalten. Dieselben weißen Weine, in welchen Holz von Lübeck, Memel und Riga macerirt hatte, waren bedeutend gefärbt und hatten einen herben Geschmack, welcher die Erkennung des balsamischen Geschmacks des Quercins, das sie vom Holze in nicht unbedeutendem Maße aufgenommen hatten, verhinderte. Das amerikanische Holz hat einen geringen Einfluß auf die weißen Weine; es färbt sie nicht und ertheilt ihnen keinen fremdartigen Geruch und Geschmack, es eignet sich daher vorzugsweise für sie. Dagegen hat das bosnische Daubenholz die auffallendste Wirkung auf feine weiße Weine; die große Menge des darin enthaltenen Gerbstoffs ertheilt ihnen einen herben, unangenehmen Geschmack; ferner werden sie von dem Extractivstoff, welchen es ihnen in Menge abtritt, je nach ihrer Natur mehr oder weniger gefärbt; es giebt sogar Weine, die nach ihrem Verweilen in diesem Holze an der Luft eine schwarze Färbung bekommen in Folge der aus dem Daubenholz aufgenommenen Gallussäure, die dann sehr merklich auf die an Eisensalzen reichen Weine reagirt. Man muß sich folglich hüten, feine Weine in derlei Holz zu legen, und dasselbe nur für ordinäre, vorzüglich rothe Weine verwenden. Die Anwendung des französischen Holzes ist mit nicht so großen Uebelständen verbunden, giebt aber immerhin Tannin und Extractivstoff noch in ziemlicher Menge ab. — Die rothen Weine

werden in Berührung mit Eichenholz ebenfalls mehr oder weniger verändert; sie enthalten aber schon von Natur solche Stoffe, wie sie das Daubenholz ausscheidet, als Gerbstoff, Farbstoff ꝛc., ohne daß ihre Güte dadurch so merklich alterirt würde, wie diejenige der weißen Weine. Der Gerbstoff ist sogar ein Bestandtheil, dessen Mengenverhältniß auf die Läuterung und Haltbarkeit der Rothweine den größten Einfluß hat; doch giebt es solche Weine, welche sehr stark gefärbt und sehr reich an Schleimsubstanz sind, nur in gewissen Jahrgängen nicht die hinlängliche Menge Gerbstoff enthalten; daraus erhellt, wie vortheilhaft es ist, sie in Fässer zu bringen, deren Holz ihnen so viel Gerbstoff abtreten kann, als sie noch brauchen, um alle Grade der weinigen Gährung durchzumachen und sich von Schleim, Hefe und überflüssigem Farbstoff zu läutern; dazu dienen die Fässer aus bosnischem und französischem Holz. — Fauré faßt die Resultate seiner Untersuchungen folgendermaßen zusammen: 1) Das zur Verfertigung der Fässer dienende Stabholz enthält immer dieselben Stoffe, doch sind, je nach dem Ursprung des Holzes, ihre Mengenverhältnisse wechselnd. 2) Die auflöslichen Bestandtheile des Eichenholzes können auf die Güte der darin aufbewahrten geistigen Flüssigkeiten, namentlich der Weine, einen bedeutenden Einfluß üben. 3) Die Einwirkung derselben ist bei den weißen Weinen merkbarer, als bei den rothen, und bei den leichten und zarten Weinen viel größer, als bei den gefärbten und kräftigen. 4) Das amerikanische und nordische (deutsche) Holz enthält weniger auflösliche Stoffe, als die Hölzer anderen Ursprungs. 5) Das amerikanische, Danziger und Stettiner Faßholz hat auf die geistigen Flüssigkeiten im Allgemeinen die geringste Einwirkung, gleichwohl finden die Rothweine darin sie verbessernde und conservirende Stoffe. 6) Alkalien erhöhen die Farbe und Auflöslichkeit des im Daubenholz enthaltenen Extractivstoffs, während Mineralsäuren die Farbe und Auflöslichkeit desselben schwächen. — — Bei der Wahl des Eichenholzes zu Fässern hat man zunächst darauf zu sehen, daß die Eiche weder

zu alt, noch zu jung ist, geradelaufende dichte Adern hat und nicht im Safte steht; daher wird sie im Winter geschlagen. Die runde Form der Fässer ist der ovalen vorzuziehen; erstere begünstigt die Handhabung und die Reinigung. Sowohl auf die Gährung, als auch auf die fernere Entwicklung des Weins ist die Größe der Fässer von nicht geringem Einfluß; es muß daher wohl in Betracht gezogen werden, zu welchem Zwecke die Gefäße dienen sollen. Demnach unterscheidet man Lagerfässer, Stückfässer, Halbstückfässer, Ohmfässer, Eimerfässer, Zapffässer u. s. w. Für edle, feine Weine, welche längere Zeit zu ihrer Ausbildung bedürfen, wählt man die großen Lagerfässer, für gewöhnliche Tischweine die kleineren, in welchen der Wein erfahrungsgemäß rascher fertig wird. Die Lagerfässer sollen in der Mitte des Vorderbodens einen kleinen Probirhahn haben, der nur einen ganz dünnen Strahl ausläßt; beim Proben ist aber in Betracht zu ziehen, daß der Wein der Faßmitte stets der bessere ist. Zapffässer sollten stets mit einem Ventilspund verschlossen sein, welcher den Zutritt der Luft verhindert, soweit derselbe nicht nöthig ist. Als Hähne sind zu gewöhnlichem Gebrauch diejenigen von Pflaumenholz vorzuziehen, weil messingene — sonst die besten — leicht Grünspan ansetzen und dann schwierig zu reinigen sind. — Ueber die Behandlung der neuen Fässer sagt Dornfeld: Sie können zu neuem, jungem Wein, so lange derselbe sich noch in Gährung befindet und noch nicht abgelassen ist, nur verwendet werden, nachdem sie vorher gehörig ausgebrüht und einige Zeit mit Wasser gefüllt waren, indem der von dem neuen Weine dem Holze ausgezogene Gerbstoff ganz oder zum größeren Theil mit der Hefe niedergeschlagen wird, während bei dem alten Weine, bei dem die Gelegenheit, sich des aufgenommenen Gerbstoffs zu entledigen, fehlt, derselbe darin zurückbleiben, und ihm einen harten, unangenehmen Geschmack geben würde. Zu der Verfüllung vergohrener Weine sind daher ältere, sogenannte „weingrüne" Fässer, die auf der inneren Oberfläche schon mit etwas Weinstein belegt sind, die zweckmäßigsten. Aber auch hier steht

der Wein durch die Poren des Holzes, sowie durch die Spunde und Zapfen mit der äußeren Luft immer noch in einiger Berührung, daher durch das Holz stets etwas Wein verdunstet (das Zehren, der Schwand), jedoch mehr die wässerigen, als die geistigen Theile desselben, weshalb Weine von guter Qualität während ihrer Entwickelung immer geistreicher werden. Die Verdunstung, sowie das Faulen des Holzes kann umgangen werden, wenn man die äußeren Seiten der Fässer zuerst mit etwas dickem Leimwasser und dann mit einem guten Firniß oder einer Oelfarbe anstreicht, wodurch man die Poren des Holzes verstopft und die Weinentweichung verhindert. Das Bestreichen mit Leimwasser ist aus dem Grunde nothwendig, weil, wenn das Anstreichen unmittelbar mit Firniß oder Oelfarbe geschähe, diese durch die Poren des Holzes dringen und dem Wein einen übeln Geschmack beibringen könnten. Da jedoch junge Weine zu ihrer Entwickelung immer etwas Luft nöthig haben, so dürfen in luftdicht angestrichene Fässer nur alte, vollkommen entwickelte Weine gelegt werden, indem junge Weine in solchen Fässern wegen Mangel an Luft in ihrer Entwickelung zurückbleiben und faul oder zähe werden könnten. — — Das Anstreichen der Fässer ist stets mit großer Vorsicht anzuwenden, wird daher seltener geübt, als vielleicht nützlich wäre. Es empfiehlt sich dazu statt Oelfarbe das Wasserglas, welches das Holz verkieselt und direct aufgetragen werden kann. — In dem Fasse setzt ein jeder Wein Weinstein, d. i. saures weinsteinsaures Kali ab, welches der Most bekanntlich schon in aufgelöstem Zustande enthält. Je jünger der Wein, desto bedeutender diese Absetzung, welche natürlich eine Grenze hat, indem ein älterer Wein jenes Salz nicht mehr oder nur in unbedeutenden Proportionen enthält. Wenn daher Fässer zolldick, ja fußdick mit Weinstein incrustirt sind — man hat Beispiele genug, daß das Mineral nach Wegnahme der Dauben selbst ein völlig geschlossenes Faß bildete, in welchem der Wein „in seiner Haut“ lag — so ist dies nur die Folge oft wiederholter Ablagerungen aus eingefüllten jungen

Weinen. Der rohe Weinstein, der aus den Fässern gebrochen wird, bildet bekanntlich einen Handelsartikel. Im Süden wird am meisten davon gewonnen, da die südlichen Weine viel mehr davon absetzen, als z. B. Rhein- und Franzweine; dagegen ist der italienische Weinstein viel unreiner, erdiger, als der rheinische und französische. — Am besten lagert man Wein in Fässer, welche dieselbe oder eine bessere Sorte gleicher Farbe enthalten haben; also nicht Weißweine in Rothweinfässer, deren Holz stets Farbstoff und Gerbstoff zurückbehalten hat, die in den Weißwein übergehen, wenn sie nicht durch ein sehr mühsames, gründliches Reinigungsverfahren entfernt worden sind. Dagegen empfiehlt sich die Anwendung von Fässern, worin guter Weingeist oder Cognac gelagert hat, nicht selten für mittlere und schwächere Weine. Bierfässer zu Wein zu verwenden, ist überhaupt nicht rathsam, da dieselben stets ausgepicht zu sein pflegen; doch ist bei Mangel wohl eine Ausnahme statthaft, da bei tüchtiger Reinigung und Einbrennung mit Schwefel — vorsichtig, des Pechs und der Feuersgefahr wegen! — sich auch solche Fässer für neue Weine ganz brauchbar gezeigt haben; fertige Weine unmittelbar einzufüllen, ist dagegen nicht räthlich. So lange die Fässer leer und feucht sind, müssen sie, um das Schimmeln zu verhindern, von Zeit zu Zeit mit Schwefel eingebrannt werden, was aber mit hinreichender Vorsicht geschehen muß, damit nicht Schwefeltropfen fallen. Sehr unreine, schimmelig gewordene Weinfässer reinigt man durch Ausbrennen mit Spiritus, Auswaschen mit Kalkmilch und mit heißem Wasserdampf. Der letztere ist überhaupt unstreitig das geeignetste Mittel zur gründlichen Reinigung der Fässer, und jede größere Kellerei sollte zu diesem Endzweck mit einem kleinen Dampfapparat versehen sein. Das bloße Ausbrühen mit kochendem Wasser leistet bei Weitem nicht so gute Dienste, als der heiße Dampf. Die Amerikaner haben eine Faßreinigungsmaschine erfunden, welche für Gefäße, die nicht den Gehalt von 2 bis 3 Ohm überschreiten, sehr wirksam ist; sie besteht einfach aus einem großen, auf zwei Zapfen

horizontal laufenden, eisernen Kreis, in welchen das Faß eingeklemmt, und nunmehr mittelst einer Kurbel bequem umgeschwungen wird, so daß eingefülltes Wasser 2c. mit großer Vehemenz alle Theile der Innenfläche abwäscht. Alle Fässer eines größeren Kellers sollen genau numerirt und in ein besonderes Register eingetragen sein, welches zugleich die Weinsorte, den Jahrgang, die Lage, die Zeit des Auffüllens, Schwefelns 2c. genau angiebt. Früher führten die Fässer eigene Namen; man denke nur an die Frau Rose und die Apostel im Rathskeller zu Bremen; freilich waren sie dann auch öfters kostbar mit den entsprechenden Figuren in Schnitzwerk verziert. Das beliebte Anschreiben an die Böden mit Kreide — diesem nothwendigen Requisit jedes Kellers und Küfers — ist mit dem Anbringen kleiner Tafeln zu vertauschen, welche angehängt und abgenommen werden. — — Einen eigenthümlichen Vorschlag zur Aufbewahrung der Weine hat neuerdings Gourdon gemacht, indem er ins Alterthum zurückgriff; er hält den Wein in offenen Kufen, die er mit Oel übergießt, dieses aber durch ein Tuch oder Bretter vor Staub schützt. Das Verfahren soll völlig gelingen und nicht unwesentliche Ersparniß bei Fässermangel erzielen. — Mehr und mehr kommt, in Folge der Theuerung des Holzes, die Bewahrung des Weins in gemauerten Behältern oder Cisternen in Aufnahme. Bekanntlich ist dieselbe in vielen Gegenden, z. B. Südfrankreich, Spanien, längst üblich. Gährbottiche werden jetzt schon vielfach in gewölbtem Mauerwerk ausgeführt. In Burgund sind die Wein-Cisternen aus gebrannten Steinen erbaut und haben die Form einer viereckigen, hohen Kammer, deren Decke aus einem Gewölbe besteht; in der Mitte des letzteren ist ein Mannloch angebracht, welches durch ein genau eingepaßtes, mit einem kleineren Spundloch versehenes Stück Eichenholz luftdicht verschlossen wird. Ebenso befindet sich am Boden eine zweite, auf dieselbe Weise zu verschließende größere Oeffnung, mittelst deren die Reinigung der Cisterne vorgenommen wird. Die Steine liegen in römischem Cement und sind inwendig mit einem gleichen

Ueberzuge davon versehen. Drei Tage nach dem Anbringen dieses Bewurfs füllt man die Cisterne mit Wasser an, und erhält sie so lange damit gefüllt, als noch eine Verminderung desselben zu bemerken ist; dann wird sie entleert und so lange leer gelassen, bis der Bewurf völlig hart und trocken geworden ist. Der Wein vermag nunmehr aus dem letzteren keinen Kalk mehr aufzulösen und wird darin, wie durch eine Untersuchung der Akademie zu Macon dargethan worden ist, in seinen Eigenschaften ebenso verändert und verbessert, wie durch das Lagern in Holzfässern. — Im Jahre 1862 hat der Weinbergbesitzer Polley zu Sesana am Karst (Steyermark) sein ganzes, großes Weinlager auf Steinfässer eingerichtet, welche, aus Karster Kalkquadern gemauert und mit Laibacher Cement gut gefugt, jedes circa 100 Eimer halten. Nach einjährigem Lager war das Resultat des ersten Versuchs ein über Erwarten günstiges; der Wein hatte sich vollkommen geklärt, und der Geschmack desselben übertraf in Bouquet und Würze nicht nur den in Holzfässer gelagerten Wein desselben Gewächses, es stellte sich sogar das steinerne Lager bedeutend ökonomischer heraus, weil in demselben keine Zehrung stattgefunden hatte; das Niveau des Weins war in Folge der Dichtheit der Wände unverändert bis hart an das im Schlußgewölbe befindliche Spundloch stehen geblieben. Es steht zu erwarten, daß die Steincisternen zum Einlagern größerer Weinmengen immer mehr in Aufnahme gelangen werden.

Wie schon erwähnt, zehrt oder schwindet der in Fässern lagernde Wein, d. h. es verdunstet eine gewisse Quantität seiner Flüssigkeit und es entsteht auf diese Weise ein leerer, luftgefüllter Raum zu oberst in dem Fasse. Durch die Berührung der Luft mit der Fläche des Weins findet leicht eine Oxydation statt; es zeigen sich Kahnen oder Schimmelbildungen; andere Krankheitserscheinungen treten auf; zuletzt steht der Wein ab, zersetzt sich, verdirbt. Dieser Fall tritt um so eher und leichter ein, je schwächer, gehaltloser, jünger der gelagerte Wein ist; je mehr derselbe dagegen Alkohol und Gerbstoff enthält, um so später.

Ganz sicher aber tritt einmal der Zeitpunkt der Zersetzung ein, obgleich es südliche Weine giebt, deren Concentration denselben auch bei aller Rücksichtslosigkeit sehr lange hinausschiebt. (Es ist dabei in Betracht zu ziehen, daß das Kahnen des Weins im Süden weit weniger vorkommt, als im Norden, wahrscheinlich in Folge der trockneren, von schwebenden Schimmelpilzsporen freieren Luft.) Um jenen Uebeln zuvorzukommen, muß der Wein von Zeit zu Zeit im Fasse aufgefüllt werden. Zu dem Ende hat man stets kleinere Fässer und gefüllte Flaschen mit derselben Sorte in Bereitschaft. So lange der junge Wein noch gährt, muß alle acht Tage, späterhin alle 14 Tage aufgefüllt werden; bei gutem, fertigem Wein kann die Periode auf 4 Wochen hinausgeschoben werden. Das Auffüllen des Weins muß stets vorsichtig geschehen, der Spund ohne viel Schlagen und Gewalt hinweggenommen und nachher ebenso wieder aufgesetzt werden; man bedient sich dazu am besten eines Spundhebers — Art von Schraube, die sich in den Spund bohrt, während die Schenkel des Bogens, in dem sie läuft, auf den Dauben stehen; man ruinirt allerdings viele Spunde damit — und eines hölzernen Schlägels. Sowohl hinsichtlich der Auffüllung des Weins, als auch der Erhaltung der Fässer bedient man sich mit Vortheil statt der gewöhnlichen Spunde, der Ventilspunde oder auch der Champagnerspunde; die letzteren sind länger, als die gewöhnlichen, und von unten herauf zur Hälfte hohl; sie können von dem Weinbesitzer jederzeit ohne Mithülfe des Küfers ausgehoben und wieder aufgesetzt werden. Die kleinen, flachen, mit den Dauben abschneidenden Spunde sind nur da am Ort, wo Fässer für den Transport verschlossen werden; im Keller werden zu viele davon bei dem Herausschlagen zerstückt, was überdies noch den Wein erschüttert und für das Faß kein Segen ist; hier gebraucht man daher besser größere, hervorstehende Spunde. Die Spundlappen müssen immer sorgfältig rein gehalten und ausgewaschen oder durch neue ersetzt werden, sobald sich der geringste Geruch nach Essigsäure daran wahrnehmen läßt. Vermöge der Capillarität

saugen sie Wein aus dem Fasse auf, der an ihrer vorstehenden Oberfläche mit der Luft in Berührung in saure Gährung übergeht, so daß der Lappen dann als ein Ferment auf den Wein im Fasse wirken kann. Sehr häufig sieht man aber in Kellern die schmierigsten Fetzen zu diesem Zwecke verwendet. Daß der Spundlappen durchaus von Leinwand sei, wie so viele Küfer verlangen, ist nicht nothwendig, es kann eben so gut Baumwollen- oder feines Wollenzeug dazu verwendet werden, da er weiter keinen Zweck hat, als das Spundloch luftdicht zu schließen mittelst Ausgleichung der Unebenheiten zwischen diesem und dem Spunde, so wie durch Erhaltung des letzteren in gequollenem Zustand vermöge steter Ansaugung der Feuchtigkeit. — In dem Fall, wo zu gewisser Jahreszeit ein Auffsteigen des Weins im Fasse befürchtet wird, versieht man die Fässer mit Hohlspunden, an denen ein Zäpfchen angebracht ist, um dadurch den Ueberfluß in ein Glas leiten zu können. Stört man nämlich in dieser Zeit den jungen Wein nicht durch Oeffnen des Spundes, so wird er an Geist und Geruch bedeutend gewinnen. Ist der Wein zum Langwerden geneigt, so ziehe man denselben nach überstandener Gährung in ein neues durch Feuer gebranntes Faß um, weil es ihm seiner Natur nach an Gerbstoff fehlt; nach Verlauf eines Jahres ziehe man ihn abermals in ein anderes, gut weingrünes Faß ab, und er wird sich geschmackvoll und zum baldigen Verbrauche heranbilden. Ist der zur Krankheit geneigte Wein weich, mild, körperig, so versäume man nicht, denselben beim Umziehen in ein anderes Faß nach Verhältniß mit einem harten Weine zu vermischen; in Ermangelung eines neuen Fasses gebe man gut gebräunte Drechselspäne, z. B. in 30—40 Eimer etwa 10 Pfund, in das Faß; und wenn dieselben angesaugt und zu Boden gesunken sind, so zieht man den Wein wieder in ein anderes, weingrünes Faß, und läßt ihn ruhig liegen, worauf er bald hell, gut und wohlschmeckend wird. Verspürt man bei alten Weinen, die gut abgelagert haben, und von welchen manchmal geringe Quantitäten herausgehoben werden, eine Abnahme

an Kraft, so nimmt man mit einem Zugheber den sechsten oder achten Theil heraus und füllt einen jüngeren, aber kräftigen Wein zu; darauf wird das Faß mit einem besonders gut passenden Spund versehen, sehr rein gehalten und alle acht Tage aufgefüllt; nach einiger Zeit wird der Wein wiederum zunehmen an Haltbarkeit, Geschmack und Geruch. — Statt des ungeschickten kupfernen oder blechernen Zughebers (Schenkelheber) bedient man sich neuerdings mit Vortheil der viel handlicheren Schläuche oder Röhren von vulkanisirtem Kautschuk; der Einwand gegen dieselben, daß sie dem Wein einen Schwefelgeschmack mittheilten, ist nicht stichhaltig, indem sonst ein Wein niemals geschwefelt werden dürfte.

Die letzterwähnte Operation führt uns über zu einer der wichtigsten Kellerhandlungen: dem Verschneiden der Weine. Darunter versteht man gewöhnlich, aber mit Unrecht, eine Verfälschung; das ist es durchaus nicht, im Gegentheil, das Verschneiden der Weine ist weiter nichts, als die Vermischung von verschiedenen ähnlichen Weinsorten zur Bildung eines homogenen, harmonischen Ganzen, d. h. eines Weins, der durch die Vereinigung der Eigenschaften der Sorten, aus denen er zusammengesetzt ist, besser geworden ist, als jede einzelne der letzteren. Dies ist die Aufgabe — aber auch die Kunst der Weinverschneidung. Letztere ist schwer, verlangt feinen Sinn und Geschmack, viel Uebung und Kenntniß der Anforderungen des Publikums. Aber nur der Weinhändler soll diese Kunst üben, nicht der Producent. Mit Recht sagt W. Albrecht: Das Vermischen verschiedenartiger Weine geschieht bekanntlich in der Absicht, den einen durch den andern zu verbessern und von dem Weinhändler noch zu dem besondern Zwecke seines kaufmännischen Calcüls. So unverfänglich dies im Allgemeinen erscheinen mag, und so gewiß es ist, daß der Weinhändler schon aus rein kaufmännischen Rücksichten das Verschneiden der Weine nicht entbehren kann, so müssen sich doch die Weinproducenten, bei welchen man nur Originalweine sucht, dessen gänzlich enthalten, und selbst von der

Rechtlichkeit der Weinhändler dürfte verlangt werden, daß sie verschnittene Weine nicht für Originalweine verkaufen. — Wenn daher der Weinhändler einen Frankenwein mit Ungar, einen Bordeaux mit Burgund, einen Rheinhessen mit Pfälzer vermischt, und dies Gemenge als ganzen Originalwein unter irgend beliebigem Namen verkauft, so begeht er eben solchen Betrug, als wenn er einem Weine Cider zusetzt und einen größeren, als wenn er einen schwachen Wein durch Spritgabe stärkt. Versteht er es aber, aus zwei oder drei Weinen derselben Lage, deren Eigenschaften sich in der Gährungsperiode verschieden entwickelt haben, einen rein und wohl schmeckenden Wein darzustellen, in welchem sich alle jene Eigenschaften im richtigen Verhältniß zu einander, im Einklang, wiederfinden, dann ist er in der That ein Künstler und kein Fälscher. Leider ist aber die Grenze haarscharf, und daher sehr schwer einzuhalten. Denn mancher Händler hält sich für einen Künstler und braut Elixire zusammen, wie sie nur der totalen Unkunde und Zungenlosigkeit geboten werden dürfen; Andere aber mischen mit Bewußtsein durcheinander, was sie gerade haben, das tollste Zeug, und nennen das ebenfalls „Verschneiden." Blos daher kommt es denn auch, daß die Mehrzahl der Menschen, Alle, welche in nicht Wein producirenden Gegenden leben oder nicht in solchen gewohnt haben — noch niemals reinen Wein getrunken haben. So ist z. B. in Norddeutschland ein wirklich reiner Rheingauer- oder Pfälzer-Wein nur schwierig zu finden, und man verdankt den Fund oft nur dem Zufall. Denn selbst der Privatmann erhält bei directer Bestellung vom Producenten, geschweige denn vom Weinhändler, nur in dem glücklichen Fall unverschnittene Weine zugesendet, wenn er im Großen kauft und genauer Kenner ist. Leider giebt es für die Weinverfälschung dieser Art keinen Beweis. Der Chemiker Mulder bekennt: Derjenige, welcher Bordeauxwein verlangt, und zwei oder drei ganz heterogene Sorten von Bordeauxwein erhält, welche unter einander gemischt worden sind, um eine besondere Sorte nachzumachen, ist nicht treu

und ehrlich behandelt worden. Die Kenntniß des Weinverschneidens ist ein ausgezeichnetes Mittel, den Geschmack der Consumenten zu befriedigen, und dann noch, um ein Gemisch darzustellen, das zur Versendung und Aufbewahrung geeignet ist. Der nach England gehende Claret ist ein solches Gemisch von unbestimmtem Namen. Es giebt Weine genug, welche an sich nicht angenehm sind, sich aber sehr gut zur Vermischung eignen. Das Verschneiden ist kein Verfälschen, wenn man Wein nur mit gleichem Wein vermischt und ihm keinen andern Namen beilegt. Sobald dies aber geschieht, so macht man sich, selbst wenn man guten Wein gebraucht, einer Unwahrheit schuldig, und Unwahrheit ist Verfälschung, und Verfälschung ist Betrug, und der, welcher ihn begeht, ist ein Betrüger! Es ist in der That keine leichte Sache, eine Weinsorte auf ihren wahren Namen zurückzuführen, nicht um chemisch Cantemerle von Johannisberger, oder Lafitte von Madeira zu unterscheiden; eine solche Unterscheidung wird von der Chemie nicht verlangt, sondern man will von ihr wissen, ob Johannisberger wirklich Johannisberger ist. Wir würden uns gegen die Wahrheit vergehen, wenn wir behaupten wollten, die Wissenschaft sei im Stande — indem sie das Mittel der Vergleichung mit einer ächten Sorte von demselben Namen anwendet — zu beweisen, daß der durch puren Wein nachgemachte Wein wirklich nachgemacht sei. Solche Dinge können von der Wissenschaft nicht gefordert werden, und zwar schon darum nicht, weil keine einzige Weinsorte von Jahr zu Jahr dieselbe ist; dann auch — um die Sache haarscharf zu nehmen — weil in Wahrheit keine zwei Trauben eines Weinbergs in der Zusammensetzung einander ganz gleich sind. Aber wären die Weinsorten, die man im Handel unterscheidet — und man bezeichnet gegenwärtig Weine aus Weingärten, die neben einander liegen, mit verschiedenen Namen — nun auch vollkommen stetig, dann besteht doch unter den verwandten Sorten noch so viel Uebereinstimmung, daß an einen chemischen Unterschied gar nicht zu denken ist. Kleine Verschiedenheiten in der Erntezeit

der Trauben, im sorgfältigen Lesen derselben, im Keltern, in der Größe der Gährkufen und in vielen andern Einzelnheiten sind die Ursache auch hier, daß ein Unterschied besteht, der mit den Sinnen wahrgenommen wird, aber mit keinem eigentlichen bedeutenden chemischen Unterschiede zusammenhängt. Es besteht eine Verschiedenheit in der chemischen Zusammensetzung, aber die Verschiedenheit kommt innerhalb der Grenzen des gewöhnlichen Wechsels bei den Weinsorten in Frage. Es geht in solchen Fällen den Chemikern mit offenen Augen, wie den ächten Weinprüfern und den ächten Weinkennern mit geschlossenen Augen: sie irren sich und nehmen A für B. — Es war dies anzuführen, um die Wissenschaft gegen den Vorwurf, den man ihr zuweilen macht, in Schutz zu nehmen: daß sie nämlich nicht Alles könne! Der beste Weinkenner kann dies ebenfalls nicht bei der Annäherung der Bestandtheile. — — —

Ueber das Klären oder Schönen des Weines haben wir schon im ersten Kapitel das Nöthige mitgetheilt. Zuweilen liegt jedoch dem Weinhändler viel daran, die zum völligen Schönwerden des Weins auf gewöhnlichem Wege unumgänglich nöthige Zeit abzukürzen, oder es gelingen ihm auch die eingeschlagenen Schönungen beharrlich nicht, was vorkommt, so daß er zu einem energischeren Mittel schreiten muß. Dies besteht in der Anwendung besonderer Schnellklärapparate. Dergleichen giebt es verschiedene Constructionen, so von Rawald und von Vollmar. Der in ganz Deutschland und Frankreich patentirte Apparat des Letzteren besteht im Wesentlichen aus einem großen Filter, durch das der trübe Wein mittelst einer Saug- und Druckpumpe getrieben wird, so daß die mechanisch beigemischten fremden Stoffe darin zurückbleiben. Die zwischen zwei durchlöcherte Boden gepackte Filtermasse besteht für Wein aus fein zertheilten, gut gereinigten Schwämmen oder aus eigenthümlich zubereiteter Papiermasse; beide Stoffe sind nach vielen Experimenten als die geeignetsten befunden worden. Die Vortheile dieses Apparates sind folgende: 1) Trüber Wein wird, durch denselben geklärt,

sogleich ganz hell und bleibt hell, sobald er nur ausgegohren hat. (Ist der Wein noch nicht völlig vergohren, so ist er durch keine Schönung dauernd hell zu bringen.) 2) Der Klärungsproceß bedarf nur der zum Durchtreiben des Weines nöthigen Zeit. Die Leistungsfähigkeit richtet sich nach der Größe der Filterfläche — resp. dem Durchmesser des Bottichs — und der mehr oder weniger großen Trübung des Weines. Durchschnittlich kann man annehmen, daß mit einem Apparat von 2—4 Fuß Bottichdurchmesser per Tag 1200—3600 Litres oder 1—3 Stück Wein geklärt werden können. 3) Kranke, zähe Weine, oder solche, welche durch ein anderes Schönungsverfahren verdorben sind, können klar gemacht werden und verlieren allen Beigeschmack, der seine Ursache in der Trübung hat. 4) Rohe Weine, kaum vergohren, werden, sobald sie durch den Apparat gesaugt worden sind, milder und älter von Geschmack, weil sie durch das Saugen einen Theil ihrer freien Kohlensäure verlieren. 5) Die Weine büßen nichts an ihrem feinen Gehalt ein und können deshalb die feinsten Weine durch den Apparat geklärt werden. 6) Bei Weinmischungen durch den Apparat wird die sonst leicht entstehende Trübung vermieden, sowie auch der sogenannte „getrennte Geschmack", indem die Mischung inniger geschieht. 7) Durch den Apparat können rothe Weine geklärt werden ohne Verlust von Farbe. — Die Preise dieser Apparate sind mäßig und betragen, soviel dem Verfasser bekannt, von 60 bis 100 Thaler. Der Schnellklärapparat wird schon in vielen der bedeutendsten Kellereien mit Vortheil benutzt und verdient die Berücksichtigung aller Weinhändler, welche ihn, sei es in welcher Form oder Construction, unter die Zahl ihrer Kellergeräthschaften aufnehmen sollten.

Der Weinkäufer hat bei der Wahl der Sorte nächst der individuellen Meinung dafür darauf zu sehen, daß er einen reinen Wein erhält. In welchem Lande, in welcher Lage er auch gewachsen sei, welcher Classe er angehöre — sobald er mit irgend Etwas versetzt ist, was nicht zu ihm gehört, so ist er nicht preis-

würdig. Die große Zahl von Händen, die der Wein gewöhnlich durchlaufen muß, ehe er an den Consumenten gelangt, giebt ihn einer Menge von Zufällen frei, während der Preisunterschied zwischen den edleren und geringeren Sorten den Händler nur zu häufig der Versuchung aussetzt, durch allerlei Mischungen zu Gunsten des höheren Preises zu manipuliren, wogegen es durchaus keine Garantie für den Käufer giebt. Es ist für die Zunge in vielen Fällen ebenso schwierig, als für die Chemie, reinen, unverfälschten Wein von gemischtem oder „gemanschtem", wie man auch sagt, zu unterscheiden, um so schwieriger, je geringer der Wein an und für sich ist. Dahingegen giebt es wieder Weine, die in reinem Zustande geradezu untrinkbar wären, wenn sie nicht durch Zusatz von anderen einen milderen, weniger harten Charakter erhielten, abgesehen von ihren übrigen, sonst noch so guten Eigenschaften. So wird in Frankreich sehr häufig dem ordinären Claret Hermitage zugemischt, um ihm mehr Stärke, Feuer und Haltbarkeit zu geben. Oefters auch reifen die Weintrauben nicht gleichmäßig, selbst von einer und derselben, sonst trefflichen Sorte, und ihr Product wird nicht vollkommen, obgleich es ganz gesund und rein ist; da werden dann bessere und ältere, aber dem Charakter nach identische Weine dem neuen zugesetzt und dieser dadurch an Stärke, Geschmack und Haltbarkeit verbessert. Die Weinverschneidungen der französischen Händler haben daher großentheils nicht den Zweck, die berühmteren Weine nachzuahmen, sondern vielmehr die Fehler der einzelnen besonderen Sorten zu corrigiren, oder dadurch eine Qualität zu erzielen, wie sie der Consument gerade will, und zwar zu geringeren Preisen, als für die feinsten Gewächse bezahlt werden. Der Unterschied zwischen guten, reinen Weinen erster Classe und den verschnittenen ist sogar oft zu Gunsten der letzteren, die auf den Prober beim ersten Kosten einen besseren, schmeichelnderen Eindruck machen, der nicht wieder verwischt wird. Ein neues Hochgewächs besitzt im Anfang nicht selten eine gewisse Rauhigkeit des Geschmacks, welche dem Gaumen mißfällt, während ein

aus zwei Sorten in richtigem Verhältniß und mit Kennerschaft gemischter Wein ihm sofort zusagt; daher kommt es denn auch, daß völlig reine Weine von französischen Weinhändlern, namentlich zu Bordeaux, fast gar nicht versandt werden. Was nach England geht, wird anders verschnitten, als das für Rußland bestimmte; der Wein für den deutschen Markt erhält andere Composition, als der für Paris oder den Haustrunk reservirte. Daher kommt es denn auch, daß man sich wundert, wenn der Wein an Ort und Stelle ganz anders schmeckt, als der anderwärts gekostete; daß der Bordeaux, den man in den feinsten Häusern Londons trinkt, ein ganz anderes Gewächs ist, wie dasjenige, welches man in den Kellern der Gironde unter der gleichen Etikette trinkt. Namentlich wird auf den verdorbenen oder nicht vorhandenen Geschmack der Engländer hin viel gesündigt; ihre Claretweine enthalten fast ohne Ausnahme Beimischungen von südfranzösischen und spanischen Weinen.

Eine große Verschiedenheit existirt unter den Weinen in Hinsicht auf ihre Haltbarkeit, sowie auf die Zeit, deren sie zu ihrer vollen Entwicklung bedürfen. Es giebt Gewächse, welche sich außerordentlich lange, bei guter Behandlung kann man fast sagen, ewig halten, allein jedes Uebermaß des Alters nimmt dem Wein doch einen Theil seiner Eigenschaften. Die ganz alten Weine, z. B. wie sie im Rathskeller zu Bremen aufbewahrt werden, sind keine Weine mehr, sondern Arznei; sie haben das Angenehme verloren, das sie zum Getränk stempelt. Ganz abgesehen davon, daß es unmöglich ist, Weine im Holz Jahrhunderte lang aufzubewahren, weil sie stets aufgefüllt werden müssen, und dazu mit der Zeit immer jüngerer Wein genommen werden muß. Beträgt der Schwand nur 1 Procent, so sind nach 100 Jahren die ursprünglichen Weine um die Hälfte mit anderen verschnitten, wenn nicht auf gleichzeitige Lagerung des Auffüllweins Bedacht genommen worden ist, der jedoch ebenfalls zehrt u. s. f. Deshalb ist auch das Alter allein durchaus kein entschiedenes Kriterium für den Wein in seiner höchsten Vollen-

dung, wenngleich ein bestimmtes Zeitmaß immer nothwendig ist, um ihn für den Verbrauch im besten Entwicklungszustand reif zu machen. Durch allzu langes Lagern verlieren die Weine gewöhnlich ihr eigenthümliches Bouquet, während sich ihr allgemeines Weinarom stärker entfaltet. Es giebt stets einen mittleren Zeitpunkt zwischen dem Fertigwerden und dem Beginn der Zersetzung, in welchem die feineren Weine am besten getrunken werden. Bekanntlich besitzen die Weine vom Rhein und der Mosel am meisten Bouquet; spirituose Weine, wie Port und Sherry, sind geneigt, mit der Zeit Farbe und Geschmack beträchtlich zu verändern. Moussirende Weine behalten ihre Eigenschaft blos für eine bestimmte Periode durch den Ueberschuß an Kohlensäure, ebenso verlieren die meisten Franzweine durch langes Lagern viel von ihrem eigenthümlichen Charakter. Bordeaux sind mit 10 Jahren Lagerzeit gewöhnlich am besten. Häufig werden geringere Franzweine von dem Händler für bessere Sorten ausgegeben, aber ebenso steht die zweite Classe der ersten oft so nahe, daß nur ein eingeborener Weinkenner — kein Ausländer — den Unterschied herausfinden kann. Spanische Weine verlangen gemessenes Alter, um ihre latenten Eigenschaften zur Geltung zu bringen, ihre Vehemenz zu mildern, und ihnen jenes reiche Schmalz zu verleihen, was dem Gaumen so angenehm ist. In allen guten Weinen schlägt sich der Weinstein von selbst nieder in der Form von kleinen Krystallen; er verursacht weder schlechten Geschmack, noch Trübung, sondern trägt im Gegentheil zur Erhaltung des Weines bei. Wer junge Weine kauft und damit handeln will, muß zu beurtheilen verstehen, wie sie sich entwickeln werden, ob sie haltbar sind, ob sie verschnitten werden müssen oder nicht. Ohne diese Beurtheilungsgabe würde dem Käufer manche Täuschung und mancher Verlust erwachsen; denn gar viele Weine (sogenannte „Blender") erscheinen in der Jugend hell und gut, entzücken durch Bouquet und Wohlgeschmack, und nach Verlauf eines Jahres haben sie plötzlich alle hervorragenden Eigenschaften verloren, während andere, denen man

gar nichts zutrauen würde, sich auf dem Lager vorzüglich gestalten. — Bei der Auswahl der Weine für den Hausgebrauch ist ein weites Feld gesteckt für Urtheil und Zunge; dem Geschmack des Einzelnen läßt sich aber nicht vorschreiben. Gewöhnlich verläßt sich jedoch der Privatmann viel zu sehr auf den Weinhändler, anstatt durch den Versuch seine Zunge einigermaßen heranzubilden, dahin zu gelangen, stets einen guten Haustrunk und einen respectabeln Bratenwein auf dem Tische zu haben. Macht er sich alle die Winke zu Nutze, welche ihm ebenso gelten, wie dem Producenten und Weinhändler, so wird es ihm nicht schwer fallen, seinen kleinen Keller in ebenso gutem Stand zu halten, als jener seinen großen. Bei einiger Anlage und gutem Willen ist ihm dies sogar dadurch leichter gemacht, daß er nicht nöthig hat, vielen Sorten auf einmal und gleichzeitig seine Aufmerksamkeit zu widmen, wenn er dies nicht will.

Allein die Wahl des besten Weines wird geringen Vortheil bringen, wenn nicht stets beobachtet wird, daß er seine Reife und Vollkommenheit einzig nur der Zeit verdanken kann; eine Maxime, welche schon vor 2000 Jahren galt, denn Sanct Lucas schreibt unter V. 37—39: „Und Niemand fasset Most in alte Schläuche; wo anders, so zerreißt der Most die Schläuche und wird verschüttet, und die Schläuche kommen um. Sondern den Most soll man in neue Schläuche fassen, so werden sie beide halten. Und Niemand ist, der vom alten Weine trinkt und wolle bald vom neuen; denn er spricht: der alte ist besser!“ — — Die Veredlung der Weine auf Lager geht in zweierlei Weise vor sich: entweder durch Verdampfung eines Theiles von ihrem Wassergehalt und Entledigung von solchen Bestandtheilen, welche ihren Geschmack und ihr Aroma beeinträchtigen, oder durch die innigere Vermischung und Concentration der bleibenden Hauptbestandtheile. Die sämmtlichen festen Stoffe, namentlich auch die bei der Gährung sich consolidirenden, bilden einen beträchtlichen Niederschlag im Fasse, den Weinschlamm, Trub, und erst wenn die gesammte Masse an Pflanzenschleim, mit einer größeren

Quantität des Weinsteins, sich niedergeschlagen habt, werden die Weine völlig reif zum Abziehen auf Flaschen. Aber selbst in diesen dauert der Weinsteinabsatz, allerdings in sehr geringem Grade, noch fort; man sieht sehr alte Flaschen Weißwein inwendig mit einer dünnen Schichte davon beschlagen; bei den Rothweinen nimmt er zugleich einen Theil des Farbstoffs mit und bildet mit demselben eine dunkle Kruste auf der unteren Seite der Flasche. Einzelne Weinsorten lagern weniger ab, als andere; Portwein bildet stets eine Kruste, im Medoc ist dieselbe dagegen oft kaum wahrnehmbar, sobald der Wein ordentlich reif und geschönt war, ehe er auf Flaschen kam; dagegen erhalten die Bordeauxweine eine dunklere Färbung, je mehr Weinstein sich aus ihnen niederschlägt. Bei Weißweinen sieht man häufig den Weinstein in der Form durchsichtiger Krystalle an der Flaschenwand und dem Korkboden gesetzt, welche meistens aus ganz reinem sauren weinsteinsauren Kali bestehen, manchmal dagegen auch andere Salze in Verbindungen enthalten. Je stärker und schwerer die Weine sind, die im Holze reifen sollen, um so größer müssen die Lagerfässer dazu sein, weil jene darin am besten fertig werden, während leichtere, delicatere Weinsorten dies in kleineren Fässern leichter erreichen; letztere gewinnen auch weniger durch langes Lagern im Holze und sollen daher, sobald reif, auf Flaschen gebracht werden. Die Erhaltung und Veredlung der Flaschenweine hängt übrigens zum großen Theil ab von der im Holz erlangten Reife, sowie von ihrer Reinheit und der Entfernung aller Schleimpartikel. Während der ersten Gährung zersetzen sich die Primärbestandtheile zum größeren Theil in Alkohol; aber erst während der zweiten, der stillen Gährung erlangen die neuen Verbindungen hinreichende Festigkeit, um der ferneren Zersetzung und Zerstörung zu widerstehen. Niemals darf man vergessen, daß alle Weine den Keim der Vernichtung immer in sich tragen, während man mit gleicher Wahrheit aber auch sagen kann, daß sie nach Verbesserung und Dauer streben. In Hinsicht auf die zu ihrer vollkommenen Entwickelung

nöthige Zeit folgen die Weine denselben Gesetzen, welchen die organischen Wesen unterliegen, d. h. ihre Dauer steht im Verhältniß mit der zu ihrer gänzlichen Vollendung erforderlichen Zeitperiode. Weine, welche demnach schon im zweiten Jahre völlig fertig sind, halten sich selten länger, als 5 oder 6 Jahre; sobald sie aber 10 und 12 Jahre zu ihrer Reife brauchen, so halten sie sich auch 30 bis 40 Jahre und länger. Mit den Weinen ist es fast gerade, wie mit den Menschen, bei welchen eine geschonte Jugend sich durch ein hohes, kräftiges Alter bezahlt macht; je sorgsamer die ersteren in ihrer Entwickelungsepoche überwacht und behandelt werden, um so besser und länger halten sie sich auch. Die weißen Weine reifen größtentheils früher als die rothen. Rheinweine erhalten sich lange Jahre in den Fässern ausgezeichnet gut. Burgunderweine ersten Ranges sollen schon nach dem ersten Jahre auf Flaschen gezogen werden, während die geringeren, dunkeln Sorten besser 4 bis 5 Jahre im Holze bleiben. Bordeauxweine verlangen entschieden eine Reifezeit von 10 Jahren im Faß. Je stärker und körperreicher die Weine, desto besser reifen sie auf Flaschen nach.

Werden die Weine vor ihrer völligen Reife auf Flaschen abgezogen, so gehen sie auch darin in der Qualität zurück und verlieren den besten Theil ihrer Eigenschaften. Es ist eine, namentlich unter Privatleuten, die ihre Weine selber abziehen, weit verbreitete, irrige Meinung, der Wein könne in den Flaschen nicht mehr krank werden und sich zersetzen; allerdings nimmt er den Keim dazu mit sich in die Flaschen, aber daß die letzteren ihn vor der Entwickelung desselben zu schützen vermöchten, ist Aberglauben. Zum Abziehen der Weine in Flaschen ist das zeitige Frühjahr, etwa die erste Hälfte des März, der geeignetste Zeitpunkt. Die Operation selbst ist zu einfach, um einer Beschreibung zu bedürfen. Hauptsache dabei ist: völlige Reinheit der Flaschen; auch das kleinste fremde Körperchen, welches noch darin haftet, ist von Einfluß auf die Ausbildung des Weins. Die Reinigung geschieht mit Wasser — am besten

ganz reines Regenwasser — mit der Flaschenbürste und Schroten; die letzteren sind noch durch nichts ersetzt; es ist darauf zu sehen, daß keiner oder nicht einige in dem engen Bodentheil der Flasche sitzen bleiben, wodurch sich essigsaures Bleioxyd erzeugen und der Wein eine Bleivergiftung veranlassen kann. Man hat vorgeschlagen, statt der Schrote gut abgewaschene, durchgesiebte ganz kleine Flußkiesel zu wählen, allein diese bleiben ihrer unregelmäßigen Form wegen viel leichter in den Flaschen festgeklemmt, als die kugelrunden Schrote. Es giebt Flaschenreinigungsmaschinen, sie bestehen aus einer Flaschenbürste, welche mittelst Wirtelscheiben in sehr schnelle Rotation versetzt wird; die Maschine wird mit dem Fuße getreten. Flaschen mit einem Sprung soll man niemals füllen; leicht geht der Sprung weiter und der Inhalt verloren, außerdem läßt er Luft zu. Die Wahl der Flaschen richtet sich nach dem Wein, der eingefüllt werden soll. Zu Rheinwein wählt man dunkelgrüne, schlanke Flaschen ohne Bauchung, zu Moselwein dieselben von hellstem Grün oder durchsichtig; Rothweinflaschen müssen den Hals absetzen und einen Bauch haben, des Deposits halber; Tokayerflaschen haben glatten Boden und sind klein; die Form der Champagnerflaschen, der Bocksbeutel u. s. w. ist hinreichend bekannt. Die Flasche soll aus dem Hahn so voll gefüllt werden, daß zwischen dem eingetriebenen Kork und dem Wein nur eine geringe Schichte comprimirter Luft steht; werden sie zu voll, so zersprengt sie der Kork, bleibt zu viel Luft darin, so verdirbt der Wein. Es ist übrigens eine noch nicht genug bekannte Thatsache, daß der Wein auch in den Flaschen zehrt; das Glas ist porös, ebenso der Kork; wir haben hundertjährigen Flaschenwein (Rüdesheimer 1749er) auf fast zwei Drittheile des Inhalts reducirt gesehen. Die Korke, welche vorher gebrüht, aber wieder hinreichend abgetropft und trocken sein müssen, werden mittelst eines hölzernen Schlägels eingetrieben und müssen ganz genau passen. Es existirt eine große Verschiedenheit in der Qualität der Korke, da das Tausend von 6 Thlr. an bis zu 30 Thlr. — beste Champagner-

pfropfen — kostet; es ist rathsam, nur gute Sorten, weiche, möglichst homogene, und stets neue Korke zu nehmen; die Verwendung schon gebrauchter Korke, in Privatkellern allzu häufig, verliert ihren ganzen ökonomischen Vortheil schon dadurch, daß gewöhnlich dann ein paar Flaschen Wein den Korkgeschmack haben und ungenießbar sind. Zu moussirenden Weinen verlangen die Korke eine ganz besondere Vorbereitung. Das beste Verfahren ist folgendes: In ein Gefäß von Holz oder verzinntem Kupfer bringt man Wasser, das mit 4 pro mille concentrirter Salzsäure versetzt ist. Man wirft dann die Korke hinein und erhitzt das Wasser durch einströmenden Dampf oder directes Feuer zum Kochen. Für die besseren Korke genügen $^3/_4$ Stunden, während bei den schlechteren Korken das Kochen $1^1/_2$ Stunden lang unterhalten werden muß. Nachdem man die Korke herausgenommen und abgespült, bringt man sie in ein zweites Holzgefäß oder einen verzinnten Kupferkessel, wobei man dem Wasser für jedes Liter der früher angewandten verdünnten Säure 6 Gramme Kleie zusetzt, und kocht sie 20 Minuten lang, dann nimmt man die Korke wieder heraus und spült sie mit reinem Wasser ab. Um sie rasch und vollständig zu trocknen, benutzt man den überhitzten Dampf. Man bringt die Korke in ein Holzgefäß mit doppeltem Boden, unterhalb welches das kupferne Dampfrohr mündet. Dieses Rohr wird auf einen Theil seiner Länge durch eine Anzahl Gasflammen oder durch Kohlenfeuer erhitzt. Der Dampf von gewöhnlicher Spannung nimmt dabei eine Hitze von ca. 120—130 ° C. an und entzieht den Korken das anhängende und aufgesogene Wasser sehr rasch. Sind sie sehr porös, so dauert das Trocknen ca. $3^1/_2$ Stunden, sonst nur 2 Stunden. Hierdurch werden die Korke ungemein elastisch und schließen sehr dicht. Alle Korke, die nach dieser Behandlung nicht vollkommen gut erscheinen, sind ganz zu verwerfen. Außerdem bereitet man auch die gebrühten Korke auf der Korkpresse vor, in welcher sie mittelst eines kräftigen Hebels zwischen cannelirten Curvenflächen weich gedrückt werden. Ein vortrefflicher

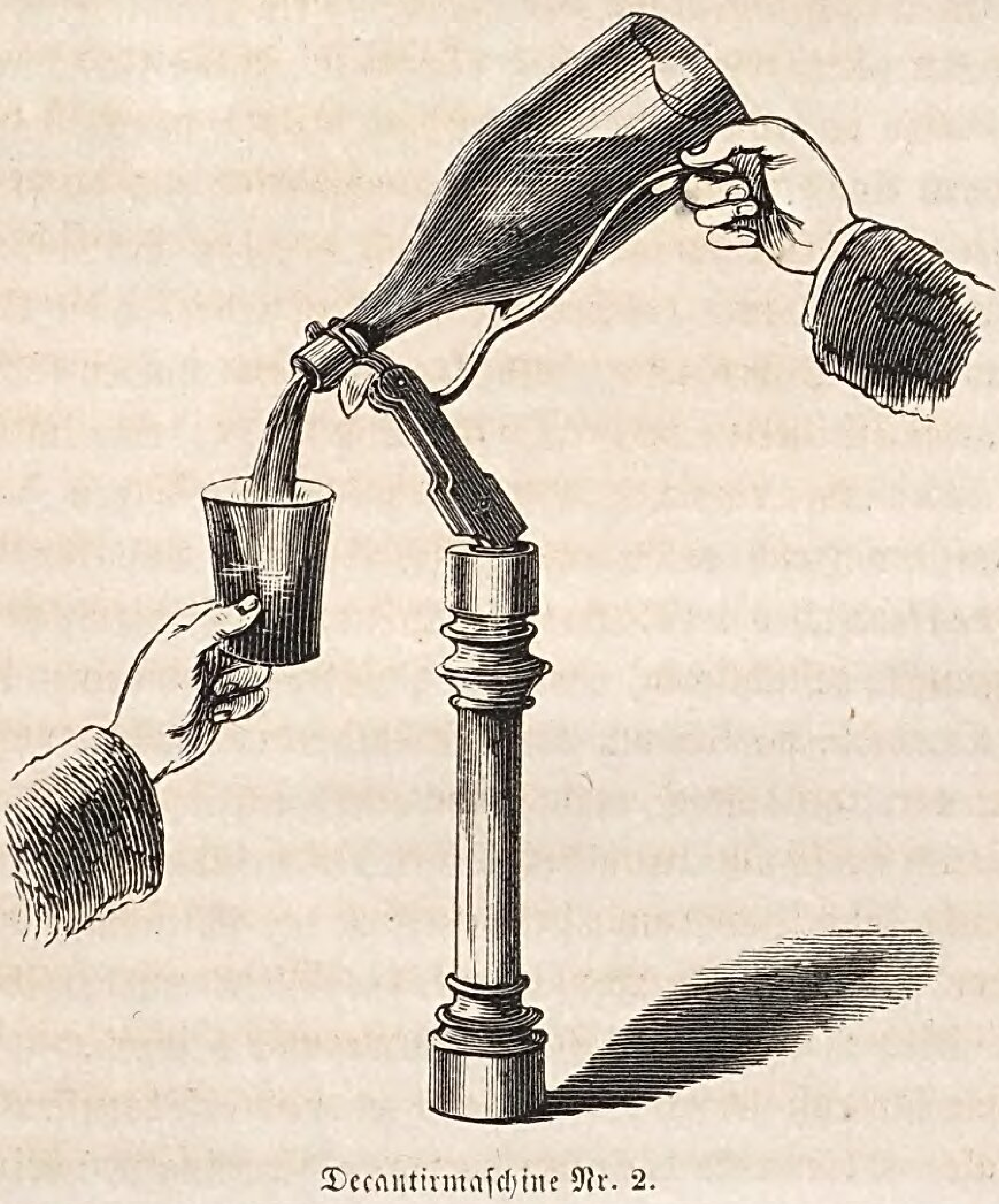
Handgriff, sie vollkommen elastisch zu machen, ist der folgende: Man wickelt jeden einzelnen Kork in ein Stück Papier, legt ihn auf den Boden und rollt ihn einige Male mit dem Fuße hin und her. Der Erfolg ist sicher, der Kork wird weich und schließt sehr gut; das umgeschlagene Papier verhindert die Beschmutzung. Auch das Korken verrichtet man jetzt in Frankreich, England, Hamburg vielfach mit einer Maschine. Ueberhaupt hat sich die letztere auch im Kellerwesen schon Bahn gebrochen, und kennt man: Flaschenfüllmaschinen, mechanische Korkpressen, die mit dem Fuße regiert werden, Korkmaschinen für Hand und Fuß, Flaschenspülmaschinen, durch Tritt zu bewegen zc. (Eine Reihe solcher Kellereimaschinen ist abgebildet in des Verfassers: Illustrirter Catalog der Londoner Industrie-Ausstellung von 1862, II. Band, Seite 160.) Es bleibt dann noch das Lacken der Flaschen übrig, welches den Zweck völliger Luftabschließung hat. Zu dem Ende werden die Korke, soweit sie über den Flaschenhals vorstehen, mit einem Messer dicht und glatt abgeschnitten, und der Kopf der Flaschen in den flüssigen heißen Lack getaucht. Von diesem soll stets nur beste Qualität genommen werden, da es vorkommt, daß schlechte, stark riechende Flaschenlacke ihr eigenthümliches Odeur dem Weine mitgetheilt haben. In Privatkellern findet man häufig noch die Pfropfen hoch über den Kopf der Flaschen hervorstehen, wodurch man den Korkzieher und den Kork sparen will; dies ist aber nicht vortheilhaft, weil vorstehende Pfropfen sich immer leicht lockern, Luft ein und Wein herauslassen, dann Schimmel ansetzen und zum Verderb des Flascheninhalts beitragen können.

Wer gute Flaschenweine haben und halten will, muß das Decantiren verstehen und mit Sorgfalt üben. Man versteht darunter das vorsichtige Umfüllen der Flaschen nach einer gewissen Zeit, in welcher sich ein Niederschlag gebildet hat, in neue, so daß der letztere zurückbleibt. Dieses „Abgießen“ ist bei allen Weinen, welche absetzen, zu ihrer guten Erhaltung unerläßlich, insbesondere nothwendig bei Bordeaux, Portwein, Burgunder,

Madeira und Sherry. Es gehört dazu Geschicklichkeit und eine feste Hand. Die zu decantirende Flasche wird ohne jede Erschütterung in derselben Lage, die sie seither eingenommen, entkorkt, der Inhalt in die frische Flasche abgegossen, ohne daß er irgend trüb läuft; es ist Regel, nicht so lange abzugießen, bis der Niederschlag sich schon in Fäden nach dem Flaschenhalse zieht, sondern vorher aufzuhören, so daß stets ein Weinglas voll mit dem Depositum zurückbleibt. Die frischen Flaschen werden mit schon decantirtem Wein aufgefüllt. Der Rückstand der alten Flaschen wird zusammengegossen und kann dann abermals decantirt werden, wenn er genug abgelagert ist; man erhält aber damit einen ganz anderen Wein, als den ersten. Gewöhnlich hält man Weine, welche stark absetzen, für verfälscht oder schlecht; dies ist jedoch keineswegs der Fall; es giebt Weine, welche stets absetzen, so die meisten rothen Bordeaux und der Portwein. Es ist aber schon früher erwähnt worden, daß der Wein sich entschieden verschlechtert, wenn er auf seinem Niederschlag bleibt; daher ist das Decantiren eine der wirksamsten Veredlungsarten der Flaschenweine. Leider besitzen nur wenige Menschen die dazu erforderliche Stetigkeit der Hand, sowie die Schärfe des Blicks, welche die erste Bewegung des Satzes sofort entdeckt. Auch hier hat daher der Erfindungsgeist helfen müssen, und so giebt es denn verschiedene Decantirapparate oder Maschinen (s. Abb. a. d. f. S.), welche die Hand vollkommen ersetzen. Sie unterscheiden sich nicht wesentlich von einander und bestehen aus einem, auf einem Fußgestell befindlichen eisernen Träger, in welchen sich der Hals der Flasche klemmt, deren Bauch auf einem Drahtsupport liegt, der, mit dem Halsring beweglich, sich durch leise Berührung mit der Hand stetig heben und senken läßt, so daß das Decantiren sehr leicht damit bewerkstelligt werden kann. Seit den Tagen des alten Portweins, wo der Weintrinker einen Stolz darein setzte, selber seine Flasche kunstgemäß abzugießen, hat man diesem Gegenstand im Ganzen viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt; es darf aber behauptet werden, daß es keinen Wein giebt,



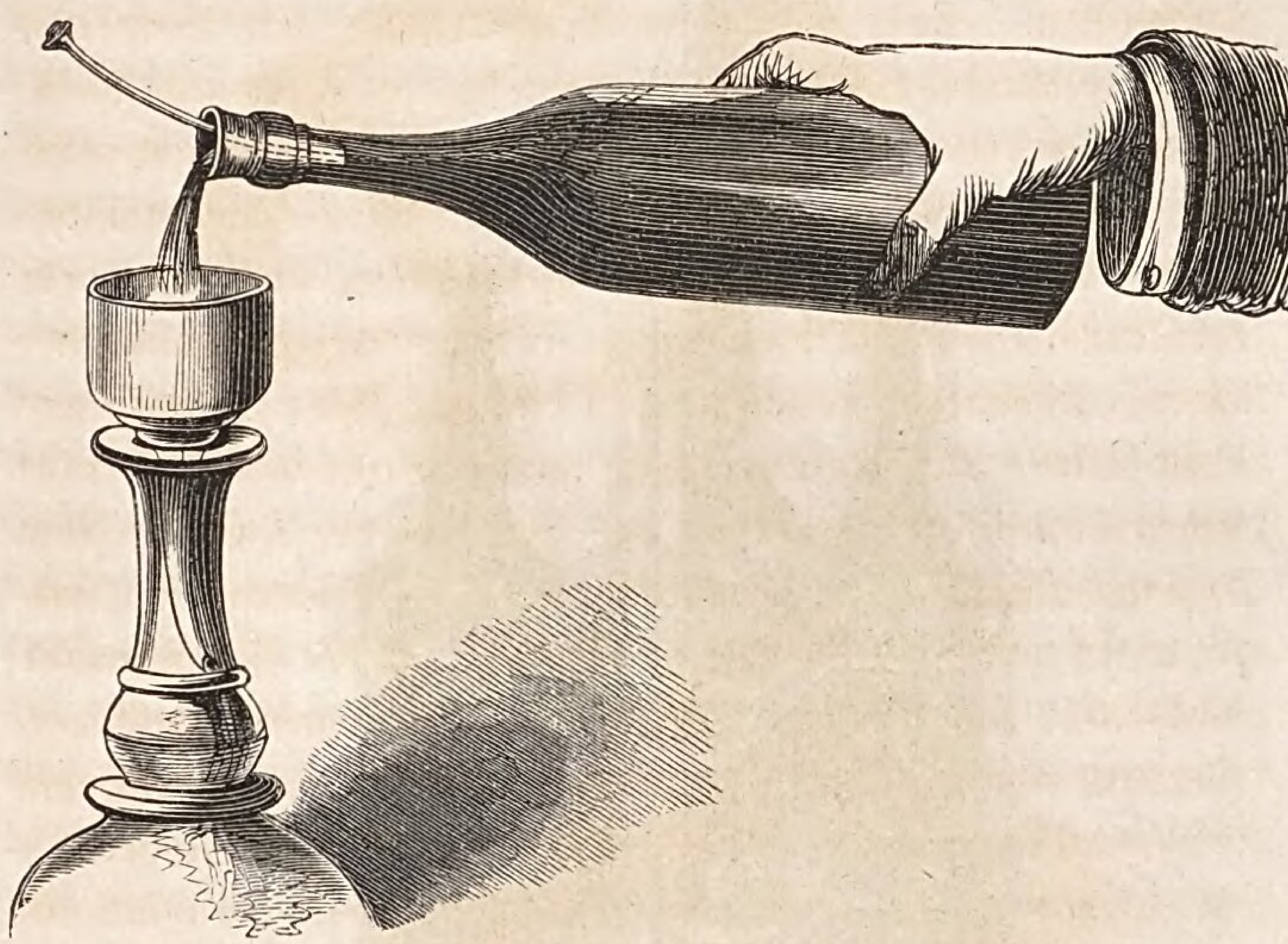
Decantirmaschine Nr. 1.



Decantirmaschine Nr. 2.

sei er weiß oder roth, welcher nicht durch das Decantiren besser werde. Alle Weine, mit Ausnahme der moussirenden, bilden Niederschlag, und dieser thut Schaden; am wenigsten bei den guten Rheinweinen und andern Weißweinen, in welchen man oft mit den Jahren abgesetzte Krystalle findet, am meisten bei den Rothweinen. Sehr häufig findet man daher, daß Bordeaux-weine sich durchaus nicht so entwickeln, wie man erwartet hatte, sondern sich verschlechtern, und zwar blos, weil sie nicht recht-zeitig decantirt worden sind. Will man die Weine zum unmittelbaren Gebrauch decantiren, so ist es rathsam, dies zwei oder drei Stunden zuvor zu thun, damit sie sich wiederum „sammeln" können. Besonders nothwendig ist dies, wenn die Flaschen aus einem kalten Keller kommen; denn, wie die Weinhändler zu sagen pflegen: die Kälte verschluckt das Bouquet der Weine! Zum Decantiren gehören als Geräthschaften: ein Glastrichter, welcher unten gekrümmt ist, so daß der Wein an der Flaschenwand hinabläuft; ein Korkzieher (davon giebt es hunderte von verschiedenen Constructionen, aber nur eine gute), eine Bürste zum Abkehren des Staubs auf dem Pfropfen, und ein Messer. — Ein anderes kleines Instrument, welches dabei so nützlich ist, daß man eigentlich ohne dasselbe gar nicht decantiren sollte, ist der „Luft-Conductor" (s. Abb. a. d. f. S.), eine im Kreisbogen gekrümmte dünne Blechröhre, welche durch den Hals in die Flasche eingeschoben wird, so daß ihr eines Ende das obere Glas des Bauches berührt. Drückt man die Fingerspitze recht tüchtig auf die Mündung, bevor man die Röhre einbringt in das kleine Vacuum, das an der obern Schulter der Flasche, wenn sie geneigt wird, sich bildet, und zieht dann den Finger wieder weg — so tritt die Luft durch die Röhre in den luftleeren Raum und verursacht einen Druck auf die Flüssigkeit, der sie zwingt, in ganz ruhigem, stetem Strom abzufließen ohne Kollern und Luftblasen, welche stets die ganze Masse in Bewegung bringen. — Man sieht häufig, daß selbst die gewiegtesten und erfahrensten Leute die Flaschen, wenn sie dieselben irgendwo hinbringen, horizontal

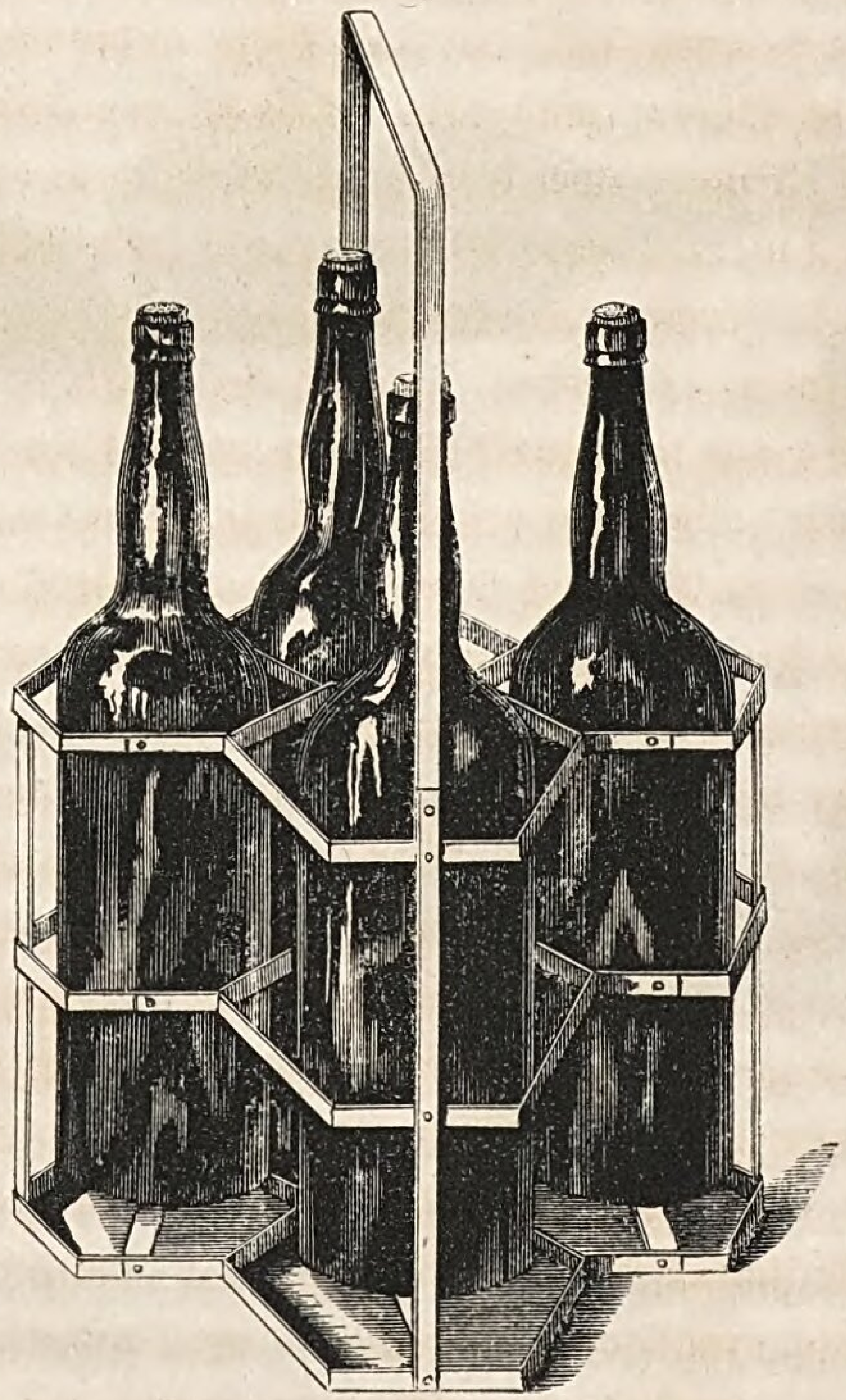
tragen; es werden sogar eigene Körbchen zu diesem Zweck angefertigt und gebraucht, namentlich bei feineren Rothweinen; dies ist aber eine ganz verkehrte Praxis. Denn es entsteht dadurch ein leerer Raum in der oberen Schulter der Flasche; sobald diese



Luft-Conductor.

bewegt wird, muß sich dann der Wein darin mitbewegen von einem Ende zum anderen. Es ist daher viel zweckmäßiger, die Flaschen leise und vorsichtig von dem Gerüste zu nehmen und allmälig in die perpendiculäre Stellung zu bringen, in der eine Bewegung der Flüssigkeit nicht mehr möglich ist, wenn sie stetig gehalten werden. Es giebt eiserne Flaschenträger (s. Abb. a. d. f. S.) — zu 4 und 6 Flaschen — welche sich zum Flaschentransport vorzüglich eignen. Gut ist es, wenn der Wein, nachdem er vom Flaschengerüste genommen, noch eine Zeit lang senkrecht stehen kann, ehe er verwendet wird. — Zum Einpacken der Flaschen in Kisten behufs des Transports werden dieselben

gewöhnlich gut mit Strohseilen umwickelt und fest neben einander gepackt, alle Zwischenräume aber mit Stroh gut ausgefüllt. Viel einfacher und zeitersparender sind die Binsenmuffe, welche, zuerst am Rhein üblich, jetzt zum Handelsartikel geworden und



Eiserner Flaschenträger.

überall zu haben sind; sie umschließen die Flaschen dicht, sicher, und sind, da sie vielmals gebraucht werden können, nicht theurer, als das Stroh. Es giebt aber auch Flaschenkisten mit Fächern, welche sich zu weiteren Transporten vorzüglich eignen, und nebenbei noch das Gute haben, daß sie, mit einer Thür in Bändern und Verschluß versehen, aufrecht gestellt sich als Flaschenschränke

gebrauchen lassen, die verschlossen werden können (vergl. Abb. S. 384). Feine Weine in Flaschen umwickelt man gewöhnlich mit Papier, blos zu dem Zweck, um die Flaschen vor Staub zu schützen; in feuchten Kellern ist dies aber Ueberfluß.

Wenn der Privatmann, welcher die Arbeiten in seinem Keller selber verrichten will, ein Faß Wein empfängt, so hat er dies vorerst zu lagern, muß also im Besitz von Faßlager sein. Man versteht darunter zwei vierkantige Balken, welche fest auf untergelegten Quadern oder Pfeilern ruhen; die Fässer werden darauf durch keilförmige Stücke Holz, vier an der Zahl, zwei vorn, zwei hinten, Schließen genannt, festgehalten. Hat der Kellerbesitzer es nur mit einem Faß und zwar kleinerer Art zu thun, so schafft er sich am besten ein sogenanntes mechanisches Faßlager an, einen Bock auf vier Füßen, in dessen Querverband sich das Faß in Ausschnitten festlegt, während es bei dem Abziehen durch einen Hebel oder eine Schraube von vorn aus ganz bequem und unmerkbar hinten in die Höhe gerichtet werden kann. Stets muß das Faß so hoch liegen, daß man mit der Flasche bequem unter den Hahn kann. Ist das Faß Wein, der Spund nach oben, das Zapfenloch nach vorn, fest gelagert, so bleibt es drei bis vier Tage ganz ruhig liegen; alsdann wird mit einem Meisel oder dem Bandmesser das Blech über dem Spund losgemacht, und der letztere herausgenommen; dies geschieht entweder durch Aufschlagen mit dem Bandmesser oder dem Schlägel auf die Dauben rings um den Spund, oder mittelst des schon beschriebenen Spundbohrers. Alsdann wird das Faß, wo möglich mit dem gleichen oder doch einem besseren, aber nahestehenden Wein aufgefüllt, bis es überläuft; man schlägt dabei ein paar mal tüchtig an das Faß, damit sich „der Wein setzt." Alsdann giebt man einen neuen Spundlappen auf die Oeffnung und treibt den Spund wieder an. Nunmehr bleibt der Wein völlig ruhig vier Wochen lang liegen; es ist nicht räthlich, ihn eher auf Flaschen zu ziehen. Sobald dies geschehen soll, wird zunächst der Spund wieder mit Vermeidung aller Er-

schütterung, also mit dem Spundbohrer, geöffnet, und lose aufgesetzt; sodann befreit man den im Zapfenloch sitzenden Kork von dem gewöhnlich darauf befindlichen Siegellack. Manche Weinhändler versenden ihre Fässer häufig ohne Zapfenloch, in der Meinung, dadurch jedem Verlust durch Beraubung unterwegs vorzubeugen; aber nicht jeder Privatmann hat dahinten „ein Körbchen Werkzeug stehen" und versteht mit dem Brustbohrer umzugehen, so daß er dadurch Verlegenheit und Kosten hat. Man kann auch das Zapfenloch, wie vielfach geschieht, durch ein Blech schützen. Der Hahn wird, halb geöffnet, unten mit einem Streifen Leinwand umwickelt, kräftig in den Kork gedrückt, auch mit dem Schlägel etwas nachgeholfen; man hat eine Schüssel oder Kufe untergestellt, denn beim Eindrücken fließt sofort Wein durch den halbgeöffneten Hahn, was bezweckt, daß der Druck kein Aufwallen des Weins nach Oben und dadurch Trübung verursacht; dann wird rasch geschlossen und nunmehr kann das Abfüllen vor sich gehen. Der Mann sitzt vor dem Fasse, ein Licht steht so, daß er die Füllung der Flaschen genau beobachten kann. Einen Trichter soll man niemals anwenden, er ist unbequem, man weiß nie, wann die Flasche voll ist, es geht Wein dabei verloren. Die Flaschen stehen zur Rechten, mit der linken Hand hält man sie unter den Hahn und setzt sie gefüllt weg; mit einiger Uebung geschieht dies ununterbrochen, ohne Hahnzudrehen. Gut ist es, wenn eine zweite Person gleich die Pfropfen aufsetzt und mit einem leichten hölzernen Schlägel gehörig antreibt. Will man lacken und Etiketten aufkleben, so ist auch eine dritte Person noch verwendbar; es kann aber auch eine einzige das ganze Geschäft nacheinander verrichten, wobei blos zu beobachten ist, daß nach Füllung einer gewissen Zahl von Flaschen gekorkt wird, damit dieselben nicht allzu lange geöffnet stehen bleiben. Sobald der Wein langsam zu fließen beginnt, wird das Faß behutsam gehoben, entweder durch eine mechanische Vorrichtung, oder durch Unterschieben eines Stückes Holz. Die letzten Flaschen kommen immer mehr oder weniger trüb, man

legt sie bei Seite und verwendet sie zu Kochwein. Der stets im Faß noch zurückbleibende Wein wird durch den Spund über einer Schüssel ausgeleert, und kann, wenn nicht allzu sehr verunreinigt, zu gleichem Zwecke dienen. Das leere Faß wird zu einem Drittel mit Wasser gefüllt, zugeschlagen, tüchtig hin- und hergerollt und entleert; alsdann wird es, je nach der Größe, mit einer halben oder ganzen Schwefelschnitte eingebrannt, wieder fest zugespundet und bei Seite gestellt. In allem Uebrigen richtet sich die Behandlung der Weine im Privatkeller genau nach denselben Regeln, welche für die größeren Kellereien maßgebend sind. Es versteht sich daher von selbst, daß der Privatmann, wenn er Wein in Fässern länger lagern will, zu rechter Zeit auffüllt u. s. w. Bei einigermaßen bedeutendem Vorrath wird er aber immer gut thun, sich, wenn er seiner Sache nicht ganz gewiß ist, der Beihülfe eines erfahrenen Küfers zu bedienen, weil öfters durch eine nicht rechtzeitig oder eine unrichtig ausgeführte Operation im Keller für den Eigenthümer ein großer, jedenfalls unangenehmer, manchmal aber auch sogar unersetzlicher Verlust entstehen kann.

Einige kleine Bemerkungen über den Gebrauch der Weine bei Tisch sind hier wohl ebenfalls an ihrem Platze, zumal darüber noch vielfach irrige Ansichten verbreitet sind. Bei Weinen sowohl als bei Speisen verringert das Zuerst-Auftischen des Besten die Consumtion, allerdings vielleicht zur wesentlichen Befriedigung der Gäste. Die Wahl der Tafelweine ist in gewisser Weise durch die aufgesetzten Fleischspeisen bedingt. Es ist eine gute alte Regel, zu weißem Fleisch Weißweine und zu rothem Fleisch Rothweine zu trinken. Die besten eigentlichen Tischweine sind von weißen die rheinhessischen oder Pfälzer Weine, von rothen die leichten Bordeaux oder Oberungarn. Nach der Suppe ist ein Glas Sherry, Madeira oder Portwein zum Reizen des Magens ganz am Platze. Zum Fisch schmeckt Pouilly oder Chablis am besten; zu Austern jeder Wein — obgleich Viele auch blos Chablis bestimmen. (Es kann versichert werden, daß

zu Austern auch Bier, Ale und Porter vortrefflich munden!) Champagner wird gewöhnlich ganz falsch servirt und getrunken. Nicht ans Ende der Mahlzeit gehört er, wie gebräuchlich, sondern an den Beginn — etwa nach Fisch — um die Gäste anzuregen, heiter zu stimmen, bevor noch die feinere Subtilität des Gaumens abgeschwächt ist; denn kein Wein vermag dies so rasch und leicht, als der Mousseux. Wir können uns nicht versagen, darüber anzuführen, was eine Autorität, Mohr, sagt: Der Champagner ist stets mit Kohlensäure übersättigt, dies zeigt eine Menge Erscheinungen. Das Aufsteigen der Perlen findet vorzugsweise an den kleinsten Unebenheiten auf der Oberfläche des Glases statt. Selbst fast unsichtbare Schmutzstäubchen, die aus der engen Spitze der kegelförmigen Champagnergläser schwierig entfernt werden können, sind die lange dauernde Veranlassung zum Aufsteigen der zarten Perlenschnüre von kohlensauren Bläschen. Ein eingetauchtes Stück Bisquit bringt ein heftiges Schaumwerfen hervor. Das Schlagen mit der flachen Hand auf das nur leicht in freier Hand gehaltene Glas bringt eine Gasentwickelung auf der ganzen Wandfläche hervor. Indem das Glas plötzlich heruntergedrückt wird, kann ihm die Flüssigkeit nicht so rasch nachfolgen und es entsteht zwischen Glas und Wein ein leerer Raum oder mindestens eine bedeutende Verminderung des Drucks, wodurch sich das Gas losreißt. Aber alle diese Mißhandlungen des trefflichen Brausetranks zeigen, daß diejenigen, welche sie ausüben, keinen Begriff von dem Wesen des Schaumweins haben. Nur diejenige Kohlensäure wirkt auf die Zunge, welche vom Weine gebunden ist, und die losgerissene kann nur als Gas durch das Geruchsorgan wahrgenommen werden. Es folgt daraus, daß beim Oeffnen der Flaschen und Eingießen des Weins jede heftige Bewegung vermieden werden muß, und das Quälen des Weins durch Schlagen und Bisquitstücke eine Thorheit ist. Zwar reicht der Wirth weiter, wenn er aus 4 und 5 Zoll Höhe in die Spitze der Gläser einfallen läßt, aber der Wein verliert merkbar an Güte. Auch ist die Gewohn-

heit, die süßen Schaumweine am Ende reichlicher Mahlzeiten, bei den Toasten zu bringen, eine sehr verwerfliche. Die entwickelte Kohlensäure beengt den Athem des schon von Speise und Trank übersättigten Gastes. Der Zucker erregt das Gefühl von Uebligkeit und Ekel, und oft sieht man Leute nach dem Genusse des Champagners ganz unwohl werden, auch wohl zum Erbrechen kommen. Viel richtiger wählt man den Schaumwein zum Anfange des Mahles, oder als alleiniges Getränk zu einem Imbiß. — Der Verfasser hatte einen alten Freund, welcher die Menschen ebenso gut als die Weine kannte. Er gab in jedem Winter mehrere feine Soupers, deren Gast zu sein einen gewissen Ehrgeiz befriedigen konnte. Der alte Herr empfing seine Gäste sämmtlich an der Treppe und ließ sie nicht in den Salon treten, bevor er sie nicht in ein heimliches Nebenzimmer dirigirt hatte. Hier mußte Jedermann — Weibsen und Mannsen — einen Pokal „Gift“ der Witwe leeren, erstere ein Spitzglas, letztere einen Venetianer, „damit Ihr nicht vom Wetter miteinander redet!“ Das Mittel war äußerst probat. — Nach dem Käse ist ein Glas Portwein oder recht körperreicher Burgunder ein vorzüglicher Magenschluß, während zu einem succulenten Frühstück nichts über einen feinen Rheinwein, weißen Franzwein oder herben Ungar geht. — — Weine mit viel Körper, wie Madeira oder Sherry, sollen einige Stunden vor dem Gebrauch decantirt werden; Portweine stellt man eben so lange in einen warmen Raum und decantirt kurz vor dem Einschenken. Deutsche und französische Weine bleiben meist in den Flaschen. Bordeauxweine entwickeln ihre ganzen Eigenschaften nur, wenn sie etwas überschlagen, nicht ganz kalt sind; man pflegt deshalb die Flaschen vor Verbrauch in heißes Wasser zu stellen; hier kann aber leicht zu viel geschehen; viel besser stehen sie, verkorkt, einige Stunden im warmen Zimmer. In der heißen Jahreszeit muß man mit schweren Weinen vorsichtig sein; die edelsten und feinsten Weine sind auch keineswegs immer diejenigen, welche dem Körper am besten zusagen, jedenfalls aber nicht geeignet zum

täglichen Getränk. Ein Glas leichten Rheinweins, auch ein Schoppen — „ist zu wenig!“ ruft der Rheinländer — auf einen Sitz, ist ein tägliches Stärkungsmittel ohne Gleichen. Der Medoc eignet sich gleichfalls als täglicher Trunk, er verträgt Verdünnung mit Wasser besser als Rheinwein. Wenn letztere vorgenommen wird, so soll das Wasser zuerst ins Glas gegossen werden, der Wein unmittelbar hinterher. Denn es wird dann der größte Theil der im Wein enthaltenen Kohlensäure von dem Wasser völlig absorbirt, und die Mischung hat nicht jenen faden, widerlichen Geschmack, den sie oft annimmt, wenn man zuerst den Wein in das leere Glas gießt, wodurch das Aroma verjagt wird und ein großer Theil seiner delicatesten Eigenschaften geradezu verloren geht.

Einen fertigen Wein zu prüfen, ist bekanntlich keine leichte Sache und verlangt sowohl große Erfahrung als Uebung. Die Weinprüfung besteht aus einem doppelten Urtheil, einem rein sinnlichen und einem rein physiologischen. Die sinnliche Prüfung des Weines findet statt durch drei von unsern Sinnesorganen: das Auge, die vorderen und hinteren Nasencanäle und den Mund gleichfalls in seinem vorderen und seinem hinteren Theil oder die Zungenspitze und den Gaumen.

Beurtheilung des Weines nach dem Anblick. Dem Auge gefällt der Wein sowohl durch seine Klarheit wie durch seine Farbe; mag er roth, röthlich, gelb oder weiß sein, so muß er immer eine vollkommene Klarheit und eine gleichmäßige natürliche Farbe besitzen; ein guter Wein nimmt, selbst wenn er überalt wird, niemals einen falschen Farbenton an; obgleich man weder sagen darf noch kann, daß ein Wein schon gut ist, wenn er dem Auge schmeichelt, so kann man hingegen doch immer sagen, daß ein Wein nicht gut ist, oder sich doch wenigstens nicht im besten Zustande befindet, sobald seine Durchsichtigkeit und seine Färbung zweifelhaft sind. Frische Farbe und Klarheit sind günstige Zeichen, aber noch keine entscheidenden Eigenschaften; das Gegentheil davon deutet aber einen wirklichen Fehler im Wein an.

Beurtheilung des Weines nach dem Geruch. Dem äußeren Geruch verkündet sich der Wein durch eine doppelte Art von Blume. Die erste ist der allgemeine und gewöhnliche Geruch, welcher allen Weinen insgesammt eigenthümlich ist; er ist um so stärker ausgesprochen, je jünger ein Wein ist; er findet sich bei jedem guten Wein und charakterisirt denselben, wenn er auch noch so alt ist. Dieses erste Aroma der Weine scheint in einer Verflüchtigung des Weingeistes zu beruhen, in welchem ein gewisser Theil eines mehr oder minder starken, mehr oder minder flüchtigen ätherischen Oeles in Auflösung enthalten ist, welches bei jeder Weinsorte mehr oder minder charakteristisch auftritt; es ist ein Zeichen von der wirklichen Güte eines Weines; im Allgemeinen ist es während der ersten Jahre am stärksten und weitesten wahrnehmbar; je älter ein Wein wird, um so mehr concentrirt, verfeinert und vermindert es sich. Die zweite Art des Aromas entwickelt sich hingegen immer mehr mit dem Alter und scheint die Folge einer Einwirkung der Weinsäuren auf den Alkohol zu sein, aus welcher Reaction sich gewisse ätherische Verbindungen entwickeln; dieses Bouquet ist bei jedem Wein ein anderes und heißt daher auch die eigentliche „Blume", das besondere „Bouquet." Nicht alle Weine besitzen es, aber bei einzelnen ist es so charakteristisch entwickelt, daß selbst ein minder geübter Weinkenner sich nicht täuschen kann. Rheinweine und Moselweine entwickeln es im stärksten Grade.

Die Bestimmung des Weines ist es keineswegs, blos dem Auge und dem Geruch zu schmeicheln. Das Aroma wie die Farbe sind günstige oder ungünstige, angenehme oder unangenehme Zeichen, aber der Wein ist vor Allem ein Nahrungsgetränk; es ist recht schön und gut, wenn Gesicht und Geruch nebenbei von ihm angeregt werden, es wäre aber kleinlich und sogar lächerlich, darauf ein übermäßiges Gewicht zu legen und die Güte eines Weins auf weiter nichts beruhen zu lassen, wie auf der Befriedigung jener beiden Sinne und oft sogar nur eines einzelnen. Man darf dies um so eher hervor-

heben, als es gar viele Leute giebt, welche kein größeres Vergnügen kennen, als ihre Gäste den Wein und nicht allein diesen, sondern sogar die leeren Gläser beriechen und betrachten und sie dabei Durst leiden zu lassen. Der wahre Kenner wird ebenfalls den Wein wohl betrachten und mit dem Geruch prüfen, aber er wird immer gleich darauf die wirkliche Probe im Vordermund folgen lassen. Farbe und Geruch sind weiter nichts, als die Stimmung der Instrumente zu der erfolgenden Symphonie; allein an und für sich haben sie gar keinen wirklichen Werth und Niemand wird von ihnen satt werden.

Prüfung des Weines durch den Geschmack. Bevor wir den Eindruck des Weines auf den Geschmack feststellen, muß vorausgeschickt werden, daß dieser Sinn der einzige in der thierischen Organisation ist, der einen doppelten Wahrnehmungsapparat besitzt, den einen auf der Spitze und am Rand der Zunge, den anderen auf deren hinterer Fläche und im Gaumengewölbe. Der erstere empfängt den Geschmack der Säuren oder positiv elektrischen Stoffe, der zweite denjenigen der alkalischen oder negativ elektrischen Körper; der Geschmack, sowohl von Getränken wie von Speisen, den die Zungenspitze wahrnimmt, ist keineswegs der nämliche, wie derjenige im Hintermund; ein alkalisches Salz z. B. verkündet sich an der Zungenspitze durch säuerlichen, stechenden, salzigen, süßen 2c. Geschmack, im Gaumen hingegen durch basischen, bittern, seifenähnlichen Geschmack. Schlürft man den Wein mit nach der Erde geneigtem Kopf und Gesicht, blos in die vordere Mundabtheilung ein, so fühlt man an der Spitze und den innern Rändern der Zunge seinen ganzen, sauern, süßen oder zusammenziehenden Geschmack. Alle diese mit einander vereinigten Nüancen müssen dem Organ angenehm sein und es darf weder die Säure noch der Zucker, noch die zusammenziehende Eigenschaft vorwalten; wirft man den Kopf zurück, das Gesicht in die Höhe, so gelangt der Wein in die hintere Mundabtheilung, wo man ihn durch eine leichte Gurgelbewegung eine Zeit lang aufhält; hier erst läßt sich sein Gehalt an Alkohol,

sein Erdgeschmack, sein Salzgehalt, seine Bitterkeit, der Geschmack nach dem Faß oder nach dem Pfropfen wahrnehmen oder beurtheilen. Ist der Gesammtgeschmack durch Abwesenheit eines jeden unangenehmen Eindrucks dem Gaumen angenehm, so muß man zur Vollendung der Geschmackprobe den Wein keineswegs, wie es so häufig geschieht, von sich geben, sondern verschlucken; denn sobald der Wein die Zunge und den Gaumen verläßt, so stürzt sofort ein sehr ausgesprochener Geruch in die Nasencanäle und bringt auf diese Weise eine neue und viel kräftigere Wirkung hervor, als das äußerliche Riechen durch Lufteinziehung es vermag. Außerdem hinterläßt gerade die letzte Berührung des Weins auf der Zunge und im Gaumen den längsten und stärksten Eindruck des Geschmacks.

Beurtheilung der Güte des Weines durch die Sinne. Sobald also ein Wein vollkommene Klarheit und eine frische natürliche Farbe nebst einem angenehmen Geruch besitzt, der Gesammtgeschmack der Säure, des Zuckers und der Gerbestoffe dem Vordermund angenehm erscheint, indem er so verschmolzen ist, daß er einen vollkommen einigen Geschmack bildet, sowie verschiedene Noten einen harmonischen Accord; wenn sich zu diesem ersten guten Eindruck im Gaumen das Gefühl der Wärme und des Reichthums an Wein gesellt, ohne daß der Alkohol dabei hervortritt, wenn endlich beim Hinabschlucken ein natürliches Bouquet das Ganze krönt, ohne daß jenes Kratzen auf der Zunge zurückbleibt, welches schlechten Weinen den Namen „Krätzer“ verschafft hat, so ist der Wein nach dem Urtheil der Sinne gut. Unvollkommen ist er, wenn er auch blos in einem einzigen Punkt zu wünschen übrig läßt, und um so minder gut ist er, je mehr sich seine Säure, sein Gehalt an Zucker und an Salzen isoliren und auf der Zungenspitze genau unterscheiden lassen; ferner je mehr seine Kälte oder Schlaffheit seine flüchtigen Oele, der Geschmack nach Erde, Dünger oder dem Faß und vorzugsweise das vereinzelte Vorwalten des Alkohols sich im Gaumen kund geben, je minder angenehm sein Nachgeschmack und

Nachgeruch, je unangenehmer und anhaltender das Stechen auf der Zunge ist. Es ist begreiflicher Weise äußerst schwierig, eine theoretische Anleitung zum Kosten und Prüfen des Weines zu geben; obgleich diese Kunst eine wahre Wissenschaft ist, so ist diese bis jetzt doch rein empirisch und hat ihre kleinen Kunstgriffe sowohl, wie ihre besondere technische Sprache, welche freilich je nach Gegend und Landessitte äußerst verschieden sind. In berühmten Weindistricten, wie z. B. im Rheingau, giebt es Personen, welche ein Geschäft aus dem Kosten und Beurtheilen des Weines machen; sie sind darin häufig so geübt, daß sie nicht allein den Jahrgang, sondern auch die Lage mit großer Bestimmtheit anzugeben wissen, freilich nur in einem verhältnißmäßig kleinen und ihnen bekannten Kreise. Sobald sie denselben verlassen, sind sie nicht klüger wie jeder Andere. Es wäre aber in der That eine höchst interessante und merkwürdige Sammlung, wenn man ein Wörterbuch aller der Ausdrücke zusammenstellen wollte, welche die Zecher, Weinhändler, Mäkler, Weinreisenden u. s. w. erfunden haben, um ihr Urtheil über einen gekosteten Wein damit zu belegen. Während der eine von einem Wein rühmt, er sei ihm im Munde wie ein Pfauenschwanz und der andere, er gehe in die Kehle wie eine Elle Sammet, kennt man im Gegentheil auch Urtheile, wie ein mit Pfeffer bestreuter Reißbesen oder eine junge Katze, ein verkehrter Igel u. s. w., wie sie der Volkswitz tausendfältig für schlechte Weine erfunden hat.

Physiologische Wirkung des Weines. Die physiologischen Wirkungen des Weines lassen sich viel genauer definiren und darstellen, als sein bloßer Eindruck auf die Sinne. Die ersten und obersten Richter des Weines sind der Magen, die Muskeln, das Herz und der Kopf. Wenn auch ein Wein unsern Augen geschmeichelt, unsern Geruchssinn entzückt hat, wenn er auf der Zunge und im Gaumen die besten Eindrücke hinterläßt und in die Kehle hinabgeflossen ist wie eine Elle Sammet, und wir müßten später durch eine gestörte Verdauung, durch krankhafte Muskelzusammenziehungen, durch Magenkatarrh,

Kopfweh und allgemeines Uebelbefinden den kurzen Genuß bezahlen, so hätten wir gewiß das theuer erkaufte Recht, einen solchen Wein für nicht gut zu erklären. Wenn ein Hausherr, der den Wein nicht spart, gewahrt, daß unter seinen Gästen gegen den Schluß des Gelages hin, anstatt lebhafter und frischer Fröhlichkeit, geistreichen Scherzes und allgemeinen Wohlbehagens, die stets im Gefolge guter Weine sind, sich Zänkereien und Verstimmungen erheben oder ein finsteres Schweigen, vielleicht hier und da von einem plumpen, groben Spaß unterbrochen, sich einstellt, so darf der Wirth ohne Weiteres annehmen, daß seine Weine nichts taugen und muß sich beeilen, andere, bessere anzuschaffen, wenn ihm daran liegt, daß seine Gesellschaft in gutem Rufe bleibe.

Der Wein ist nur relativ und nicht absolut gut. Fabrikation guter Mittelweine ist Haupterforderniß. Sowohl nach dem sinnlichen Urtheil, wie auch in physiologischer Beziehung ist ein guter Wein keineswegs gut, absolut gesprochen; ein guter Wein ist gut dazu, zu was man ihn brauchen will oder kann; ein wunderbarer Ausbruch oder ein feiner Strohwein wird zu einem widerstehenden, für ein gewöhnliches Getränk ganz unmöglichen Wein, wenn er reichlich, und zu Nahrungszwecken genossen werden soll. Nicht ohne Grund unterscheidet man daher gewöhnliche Tischweine, Bratenweine und Dessertweine; man könnte die Weine ebenso gut eintheilen nach kleinen, mittleren und großen Gläsern, je nach der im Verhältniß zu ihrer Güte stehenden Menge, die man davon trinken kann oder soll. Es ist hier gerade wie mit den meisten Speisen, von welchen man hie und da einmal mit großem Vergnügen ißt, die einem aber zum Ekel werden würden, wenn man sie täglich auf dem Tische sehen müßte, während dies bei dem einfachen und gesunden Brot doch niemals der Fall ist. Wer dies recht überlegt oder versteht, wird daher einen Wein, den er zu seinem täglichen Getränk erwählt, verhältnißmäßig besser bezahlen, als einen ausgesuchten Luxuswein, wenigstens sollte es

so sein. Die Weinbauer verstehen gewöhnlich nicht ihren Vortheil, alle suchen, freilich in Folge der Zeitrichtung, recht schwere, theure Weine zu erzeugen, während die dankbarste Aufgabe in allen Fällen die Production guter Tischweine sein wird. Darauf hin drängen nicht allein die Interessen der Producenten und der Consumenten, sondern auch diejenigen der öffentlichen Gesundheitspflege und der gesammten Staatswohlfahrt. Ein guter, gewöhnlicher Wein, ein Nahrungswein, denn der Wein ist allerdings, blos physiologisch betrachtet, ein wirkliches und vortreffliches Nahrungsmittel, weil er dem Körper Stoffe liefert, welche dieser zur Erhaltung seines Organismus bedarf, braucht keineswegs sehr alkoholreich und weder aus bevorzugten Jahren noch Lagen zu sein; aus völlig reifen Trauben gut dargestellt, richtig vergohren, soll er niemals mehr als zehn Procent Alkohol enthalten und kann schon mit sechs Procent vollkommen trinkbar und gut sein. In zwanzig Productionsjahren können mindestens fünfzehn ganz gute, natürliche Tischweine erzeugen, die vom zweiten Jahre an ein sehr gesundes Getränk abgeben und sich vier bis fünf Jahre lang ganz gut halten. Sobald sie einen größeren Alkoholgehalt, etwa von 10—14 Grad, haben, und besonders, wenn ihnen derselbe künstlich beigebracht ist, sind sie für den Verbrauch im Großen ungeeignet und verlieren ihre guten, gesunden Eigenschaften. Leider ist man über die letzteren im Publikum noch viel zu wenig im Klaren, sonst würden die leichten, natürlichen lebhaften Weine viel gesuchter sein, als sie es gegenwärtig sind; aber es wird noch lange dauern, bis die Producenten, und namentlich die Weinhändler, von dem Glauben abgebracht werden, daß ein Kennzeichen der Güte des Weines in seinem Alkoholreichthum bestehe. Ein Wein, welcher zu viel Alkohol enthält, assimilirt sich nicht dem Körper; er berauscht in gröblicher Weise, wie ein Branntwein, allein wie ein, in einer Masse Wasser vertheilter Branntwein, welchem demnach die mächtige Anregung abgeht, die er ungemischt auf die Verdauungsorgane äußert. Bei dem gegenwärtigen Stand der Verkehrsmittel können

leichte Weine überall in der ganzen Welt getrunken werden, sobald ihre Production mehr zunimmt als bisher. Der Weinbau ist bekanntlich seit dem Beginn des vierten Decenniums unseres Jahrhunderts in ganz Europa bedeutend zurückgegangen, aus keinem andern Grunde, als weil die leichten Weine sehr schlecht, die starken aber übermäßig hoch bezahlt wurden; erst im fünften hat er sich einigermaßen wieder erholt und scheint gegenwärtig auf dem Wege erfreulichen Fortschritts zu stehen. Soll er aber eine Quelle sicheren Erwerbs für den Winzer werden, so helfen dazu keineswegs alle die künstlichen Verfahren, welche vorgeschlagen worden sind, sondern nur die vernünftige Einsicht und die bessere Geschmacksrichtung des consumirenden Publikums. Soll aber eine durchgreifende Aenderung in dieser Beziehung eintreten, so ist es auch vor Allem nothwendig, daß der schlechte Rebsatz, der sich noch in so vielen Weinbergen findet, endlich einmal beseitigt wird und dafür solche Traubensorten eingeführt werden, die ein wirklich trinkbares und gesundes Product liefern.

— — — — — — — — — — — —

Am Ende unserer Uebersicht der gesammten Wissenschaft „vom Wein“ angelangt, wissen wir keinen besseren Rath für unsere Leser zum Schluß, als den des weisen Goethe:

An unseres himmlischen Vaters Tisch
Greift wacker zu und bechert frisch;
Denn Gut' und Böse sind abgespeist,
Wenn's: „Jacet ecce Tibullus“ heißt!

Sach- und Namenregister.

L.

M.

N.

O.

T.

U.

V.

W.

X.

Z.

Druck von Otto Wigand in Leipzig.

Hamm, Wilhelm von

Das Weinbuch Wesen, Cultur und Wirkung des Weins ; Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt ; Behandlung der Weine im Keller

Leipzig 1865